

MEMORIA AREA DE SANIDAD 2016

Concejalía de Igualdad, Sanidad y Mayores



INDICE

SALUD PÚBLICA

1. Control Sanitario de establecimientos del Comercio Minorista de Alimentación	2
2. Control Sanitario de Edificios, Viviendas y Locales.....	8
3. Control Sanitario de la calidad del Agua de Consumo Humano.....	10
4. Prevención y Control de la Legionelosis.....	14
5. Control Sanitario de Piscinas.....	16
6. Programa de Centros de Belleza, Tatuajes y Piercing.....	23
7. Control Sanitario de Restauración	26
8. Gestión de Licencias Urbanísticas.....	31
9. Control Sanitario de Escuelas Infantiles, Centros de Ocio y Cuidado Infantil: instalaciones y cocinas.....	35
10. Programa de Sanidad Mortuoria.....	37
11. Alertas de medicamentos ilegales, cosméticos y productos sanitarios.....	38
12. Otras actividades.....	40

CONTROL SANITARIO DE ANIMALES

1. Centro Municipal de Acogida de Animales Abandonados.....	43
2. Concesión de Licencia de Tenencia y Registro de Animales Potencialmente Peligrosos.....	47

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

ATENCIÓN A PERSONAS CON MOVILIDAD REDUCIDA



1. CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACIÓN

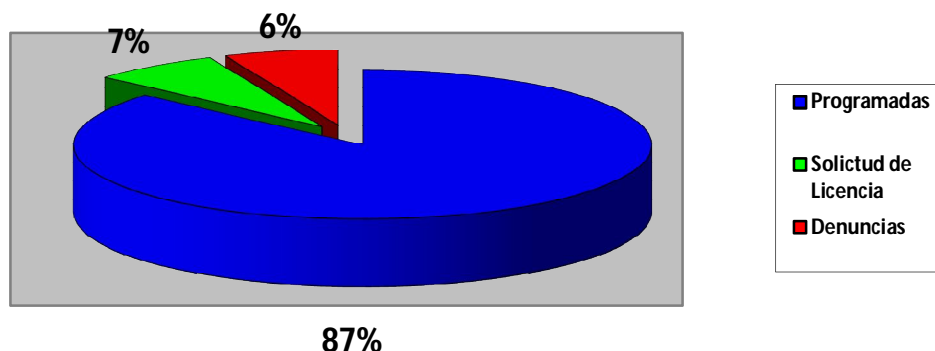
Los técnicos de Salud Pública del área de Sanidad de la Concejalía de Igualdad, Sanidad y Mayores del Ayuntamiento de Móstoles, tienen asignada entre sus funciones, el control oficial de los establecimientos de alimentación de venta al por menor del municipio.

Debido a la compatibilidad de actuación con los Servicios de Salud Pública de la Comunidad de Madrid del Área VIII, con sede en el municipio de Móstoles, la actuación inspectora de establecimientos de comercio minorista de alimentación que se ubiquen en supermercados, galerías comerciales y establecimientos de venta de productos cárnicos donde se manipulen o corten las piezas cárnicas, se realizará por los técnicos de la Comunidad de Madrid, así como los establecimientos de elaboración de comidas preparadas de determinadas zonas prefijadas del municipio de Móstoles, según acuerdo. Los técnicos municipales, tan solo realizarán las inspecciones sobre condiciones higiénico-sanitarias específicas, para la tramitación de Licencias Municipales de cualquiera de estos establecimientos, con motivo de emitir el informe sanitario correspondiente.

Esta memoria no incluye los establecimientos de restauración donde se consumen alimentos en el propio local, que tienen un control específico por existir una Ordenanza Municipal que regula las condiciones higiénico-sanitarias y de protección de los consumidores en este tipo de establecimientos.

El Registro de establecimientos minoristas de alimentación donde no se consumen alimentos dentro del propio establecimiento, incluye un total de 362 establecimientos durante el año 2016, de los cuales se ha comprobado el cierre de 49 de ellos y el control oficial por parte de los técnicos de Salud Pública de la Comunidad de Madrid se realiza en otros 34 establecimientos, por lo que **se ha inspeccionado el 79,2 %** de los establecimientos registrados en funcionamiento.

Durante el año 2016 se realizaron **236 inspecciones** en **221 establecimientos** de comercio minorista de alimentación, que pueden desglosarse según el motivo de actuación en:



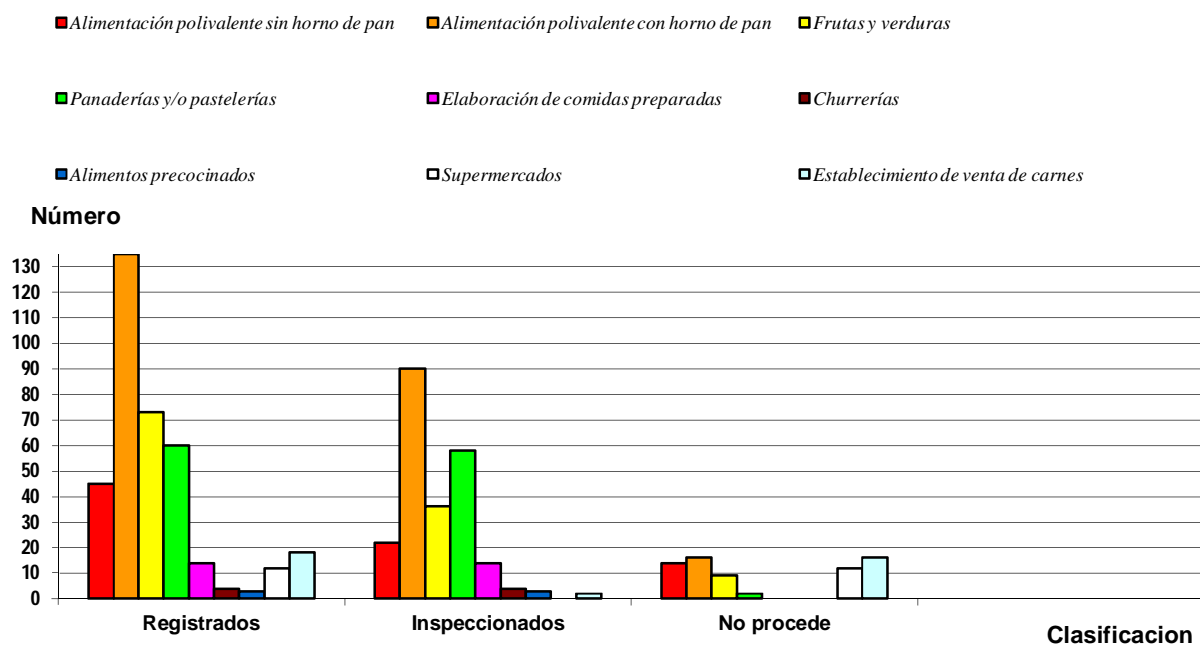


Como queda reflejado en el gráfico anterior, la mayor parte de las inspecciones del comercio minorista de alimentación (casi un 90%) se realizan de forma programada por el Servicio de Salud Pública Municipal.

Casi en la misma proporción (6 y 7%) se actúa a petición de la Concejalía de Urbanismo y Vivienda para la emisión de informes sanitarios sobre las condiciones de nuevos establecimientos de alimentación para la tramitación de la Licencia Urbanística correspondiente, y a petición de Policía Municipal por denuncias o como consecuencia de actuaciones policiales de intervención de productos alimenticios en establecimientos de alimentación, por deficiencias detectadas en los mismos.

Los establecimientos inspeccionados, pueden clasificarse según el tipo de productos que se vendan ya que, aunque exista una legislación común de condiciones higiénicas de los alimentos (Reglamento 852/2004) cada grupo de alimentos según su procedencia, tipo de materias primas con las que se elabora o condiciones de manipulación específicas al tratarse de productos muy perecederos, disponen de normativas específicas sobre condiciones higiénico-sanitarias de elaboración, manipulación y venta.

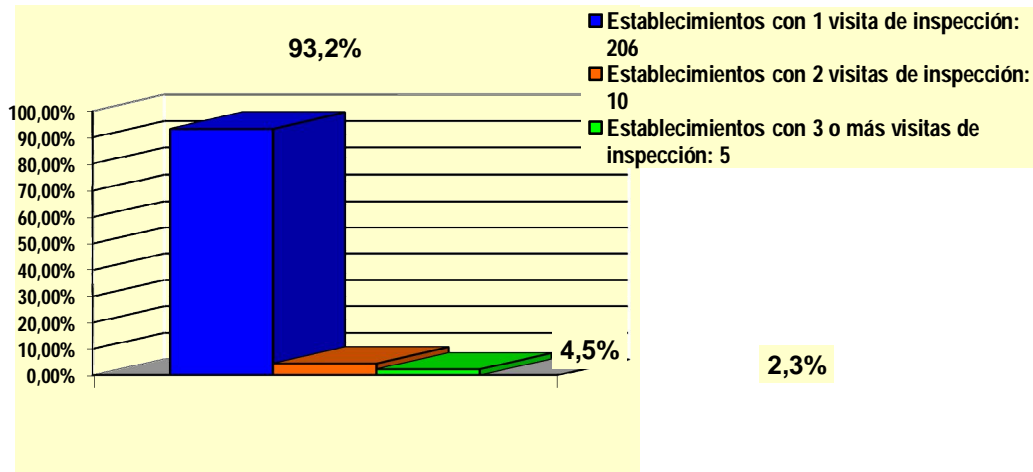
ESTABLECIMIENTOS



Resultando un **promedio de 1,07 inspecciones** por establecimiento, distribuidas como sigue:



Total de inspecciones: 236
Establecimientos inspeccionados: 221



EVALUACIÓN DE OBJETIVOS Y RESULTADOS

Objetivo: Control de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos minoristas de venta de alimentación.

Actividad: Realización de visitas de inspección para comprobar el cumplimiento de la legislación en seguridad alimentaria.

Año	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Nº de establecimientos inspeccionados	62	108	121	117	156	171	181	207	221
Nº de inspecciones realizadas	133	220	245	239	258	261	270	243	236

Debido al gran número de establecimientos, se dio prioridad a:

- Establecimientos con nueva solicitud de licencia de apertura
- Establecimientos que son denunciados por motivos sanitarios justificados
- Todos los establecimientos de panadería y pastelería con obrador o no, remitidos por la Comunidad de Madrid
- Establecimientos que llevaban más tiempo sin inspeccionarse
- Establecimientos que en inspecciones anteriores presentaban deficiencias de mayor importancia sanitaria.



1. **Objetivo:** Control de las condiciones higiénico-sanitarias del comercio minorista de nueva implantación en el municipio.

Actividad: Informar los expedientes derivados desde la Gerencia de Urbanismo y realizar las correspondientes inspecciones sanitarias a los establecimientos minoristas de alimentación de nueva apertura.

Se informaron los **20** expedientes de apertura de establecimientos de alimentación derivados desde la gerencia de Urbanismo, realizándose inspecciones en **14** de ellos, de los cuales en 6 se tuvieron que realizar reiteradas visitas hasta poder emitir informe definitivo.

Los 6 no inspeccionados se debió a tratarse de tramitación de expedientes sobre planos y memoria de actividad, pendiente de realizar la inspección visual del establecimiento para el inicio de actividad, una vez finalizadas las obras de acondicionamiento del establecimiento.

En 3 de ellos el informe sanitario fue desfavorable, de los cuales 1 presentó una modificación del proyecto y se paso a favorable y otros 2 terminaron desistiendo en la realización de la actividad.

2. **Objetivo:** Control sanitario de los establecimientos minoristas de alimentación objeto de denuncias de deficiencias higiénico-sanitarias.

Actividad: Realización de visitas de inspección higiénico-sanitaria para comprobación y subsanación, si procede, de dichas deficiencias, así como determinar el destino de productos inmovilizados por policía, principalmente por exceder la fecha de caducidad o consumo preferente.

Se recibieron **16** denuncias de la Policía Municipal refiriendo deficiencias sanitarias. Se efectuó visita de inspección a todos los establecimientos, excepto a una empresa distribuidora que se remite a los servicios de salud pública de la Comunidad de Madrid, y otro donde según denuncia las infracciones no precisaban actuación sanitaria. En los establecimientos donde se habían realizado inmovilizaciones de productos alimenticios, se procede a comprobar que el destino de dichos productos se ajusta a la legislación vigente.

3. **Objetivo:** Realizar el control oficial de los establecimientos minoristas con actividad de panadería y pastelería sin distribución de Móstoles, debido a la cesión de competencias acordada en reunión con los Servicios de Salud Pública del Área VIII de la Comunidad de Madrid durante el mes de febrero de 2016

Actividad: Se realiza inspección de todos los establecimientos que posee registrados la Comunidad de Madrid con actividad de panadería y/o pastelería, con venta al consumidor final y sin distribución como actividad no marginal.

Se ha realizado inspección de **30** establecimientos de los remitidos por la Comunidad de Madrid, comprobando el cierre de los demás e incluyendo otros **9** que no figuraban en la relación facilitada de panaderías/pastelerías y **3** churrerías.



Ayuntamiento de Móstoles

4. **Objetivo:** Realizar el control de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos de comercio minorista de alimentación del municipio según normativa vigente, actualizar el censo de este tipo de negocios y su oscilación en base a los cambios socioeconómicos actuales.

Actividad: Inspeccionar y actualizar el censo del comercio minorista de alimentación.

El censo fue variando a lo largo del año debido a las fluctuaciones propias del comercio, con 49 cierres y 41 cambios de titularidad.

A diciembre de 2016 había **313** establecimientos censados, siendo de:

- Alimentación polivalente con horno de pan: **135**
- Alimentación polivalente sin horno de pan: **45**
- Panadería/pastelería: **60**
- Churrerías: **4**
- Frutas y verduras: **73**
- Supermercados: **12**
- Venta y corte de carnes: **18**
- Comidas preparadas: **14**
- Precocinados: **3**

5. **Objetivo:** Realizar la inspección de los establecimientos minoristas de alimentación que solicitan autorización municipal para ejercer su actividad como venta ambulante o provisional.

Actividad: Se realizan inspecciones a los puestos de venta en la vía pública que solicitan autorización, en concreto una churrería portátil para un periodo limitado de tiempo y cinco puestos de alimentación de distintos productos establecidos en el mercadillo de Navidad de la Plaza del Pradillo. Este control requiere la realización de varias inspecciones a los puestos para conseguir que se cumplan todos los requisitos fundamentales para mantener unas condiciones higiénico-sanitarias aceptables de los productos alimenticios que en ellos se venden.

CONCLUSIONES

En el municipio de Móstoles existe un elevado número de establecimientos minoristas de venta de alimentación. Este sector es bastante dinámico, con nuevas incorporaciones, cierres y cambios de titularidad y/o actividad.

El control oficial que se realiza por los técnicos de salud pública municipal, en los establecimientos minoristas de alimentación donde no se consumen dichos alimentos, viene regulado principalmente por normativa europea (Reglamentos) sobre condiciones higiénicas de los alimentos, al no existir una Ordenanza Municipal aprobada al respecto ni legislación nacional vigente, a este respecto. Si existe una normativa específica a nivel nacional, que regula la elaboración, distribución y venta de los distintos productos alimenticios, por sectores y tipo de alimentos.



Ayuntamiento de Móstoles

La existencia de un Servicio de Salud Pública de la Comunidad Autónoma de Madrid, con el que se comparten competencias en inspección y control en seguridad alimentaria, obliga a realizar acuerdos que establezcan las competencias de cada servicio para evitar la duplicidad de inspecciones a los establecimientos de alimentación de Móstoles y asegurar que toda empresa de alimentación cumpla las normas vigentes en seguridad alimentaria, según su actividad. Por lo general, toda actividad de elaboración, transformación, distribución, envasado y venta a otra empresa del sector, precisa una inscripción en el Registro General Sanitario de Establecimientos de Alimentación (RGSEAA) y su control oficial se realiza por los servicios de la Comunidad Autónoma correspondiente.

En relación con lo anteriormente mencionado, en 2016 el Área VIII de Salud Pública de la Comunidad de Madrid, ha remitido a los Servicios Municipales de Salud Pública, la relación de establecimientos de panaderías/pastelerías con obrador y su inspección, ya que en la actualidad no precisan registro autonómico, incluyéndose en el censo de establecimientos minoristas de alimentación a inspeccionar por los servicios municipales, siempre que su actividad principal no sea la distribución a otras empresas de alimentación.

Los comercios minoristas de alimentación de Móstoles se encuentran regentados, en gran parte, por personas de distintas nacionalidades de habla no hispana. Especial relevancia tiene el desconocimiento de nuestro idioma, cuando se realizan inspecciones a establecimientos cuyos responsables son de origen asiático, lo que se salva facilitando información escrita sobre normas higiénicas y sanitarias en su idioma, y en un mayor seguimiento de estos negocios. En alguna ocasión, la falta de cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y el riesgo en la seguridad de alimentos para la venta, ha motivado la toma de medidas de precaución y la inmovilización o destrucción de productos de riesgo.



2. CONTROL SANITARIO DE EDIFICIOS, VIVIENDAS Y LOCALES

OBJETIVOS

1. Disminuir el riesgo que para la Salud Pública supone la existencia de viviendas, solares y locales insalubres, denunciados por instituciones o por particulares.
2. Controlar las condiciones higiénico-sanitarias de las viviendas, locales y solares.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS

1. Análisis del 100% de las denuncias recibidas.
 2. Coordinación con los distintos departamentos municipales, organismos e instituciones en los casos que proceda.
 3. Inspección y emisión de informes de salubridad a petición de los Servicios Sociales Municipales.
 4. Realización de informes y contestación del 100% de las denuncias y la correspondiente inspección si procede.
 5. Información del 100 % de los usuarios que lo soliciten.
- ✓ Se han recibido **un total de 120 denuncias** que han generado **22 inspecciones: 7 viviendas, 13 establecimientos minoristas y 2 bares.**
 - ✓ Algunas denuncias se han derivado al Servicio de Salud Pública del Área 8 de la Comunidad de Madrid, a otras Concejalías o Áreas Municipales por pertenecer al ámbito de su competencia. El resto no presentaban deficiencias higiénico-sanitarias importantes que precisaran inspección sanitaria municipal.
 - ✓ Las denuncias se han recogido por diversos medios: por escrito a través de Registro de Juntas de Distrito y Registro General, correo electrónico y correo interno. Los datos de la interposición de las denuncias, quedan reflejados en la siguiente tabla:

	VIVIENDAS	LOCALES ESTABLECIM.	BARES	BARES ESPECIALES	SOLARES	TOTALES
PARTICULARES	18	2	2	-----	3	25
ACTAS POLICIA	1	14	51	17	-----	83
SERV. SOCIALES	10	-----	-----	-----	-----	10
OTRAS INSTIT.	-----	-----	1	-----	-----	1
J.D.	1	-----	-----	-----	-----	1
TOTALES	30	16	54	17	3	120



Ayuntamiento de Móstoles

DENUNCIAS DE POLICÍA (83):

- **51** corresponden a la vigilancia que se hace sobre el cumplimiento de la Ley de Espectáculos Públicos, a bares y restaurantes y **17** a bares especiales. Se inspecciona 1 por pertenecer a zona de actuación municipal. Otra se deriva al Servicio de Salud Pública del Área 8 de la Comunidad de Madrid. El resto no presentaban deficiencias higiénico-sanitarias importantes que precisaran inspección sanitaria municipal.
- **14** fueron de comercio minorista y se realizaron **13** inspecciones.
- **1** informe de una vivienda insalubre a la que se acude por aviso vecinal. Se deriva a los Servicios Sociales.

La gestión de estas denuncias se describe en las memorias de los correspondientes programas.

DENUNCIAS DE PARTICULARES (25):

- **18** corresponden a posibles viviendas insalubres (7 inspeccionadas, de ellas 4 se derivan a Servicios Sociales. 9 pertenecen al ámbito privado entre particulares que deben solucionar a través de la vía judicial. 1 se deriva al Centro de Acogida de Animales y otra a S.P. Área 8, ya que es una queja sobre un Mercado).
- **2** locales (1 derivado a S.P. Área 8. El otro pertenece al ámbito privado).
- **2** bares (1 derivado a S.P. Área 8. El otro se deriva a Policía Municipal)
- **3** solares (1 de ámbito privado de la C.PP., otro se deriva a Medio Ambiente y el último a Urbanismo).

DENUNCIAS DE SERVICIOS SOCIALES (10):

- **10** avisos de viviendas insalubres, de las que 3 no permiten el acceso, 5 las inspecciona la empresa de control de plagas Saniterpen y 2 el Servicio de Salud Pública Municipal.

En todos los casos se ha comunicado al denunciante las actividades realizadas por el servicio de inspección y se han realizado los requerimientos necesarios para subsanar el problema encontrado.

Se viene observando que en ocasiones son denuncias injustificadas ya que en las inspecciones no se evidencian las condiciones de insalubridad denunciadas. En algún caso las situaciones planteadas son problemas entre particulares sin repercusión para la salud pública, siendo entonces informado el denunciante de que debe utilizar la vía judicial.



3. CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA DE CONSUMO HUMANO

El Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. Establece en su artículo 20 que para las aguas de consumo humano suministradas a través de una red de distribución pública o privada, el municipio, tomará las medidas necesarias para garantizar la realización del control de la calidad del agua en el grifo del consumidor.

Durante este año 2016 se han realizado un número de toma de muestras y análisis de agua de consumo humano en diferentes puntos de la ciudad de Móstoles en cumplimiento del RD 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios de calidad del agua de consumo humano.

Todas las muestras analizadas han sido tomadas en grifos situados dentro de instalaciones interiores. Se han realizado un total de 106 analíticas de control.

Se han determinado dos metales: hierro y plomo. Se elige el hierro por ser el material que se sospecha puede estar presente en las tuberías, ya que, cuando se construyeron los edificios se utilizaba como material de las tuberías, lo que se conoce como "caña".

Se han determinado 65 muestras de hierro. El resultado analítico de estas muestras cumple con la normativa vigente, aunque hay algunos colegios públicos que cumpliendo con los valores paramétricos normales, este metal se encuentra un poco elevado.

Se ha determinado, también, una muestra de plomo por solicitud de un colegio, no detectándose dicho metal.

Las analíticas realizadas se han distribuido de la siguiente manera:

Analíticas	2016
Dependencias municipales	26
Colegios Públicos	37
Domicilios y 2 en urbanizaciones	10
Escuelas infantiles	15
Centros de Mayores y Residencia	5
Avisos	13
TOTAL	106

Este año se ha continuado muestreando colegios, colegios de educación especial, escuelas infantiles, residencias y centros de mayores que existen en el municipio por tratarse de un colectivo especialmente sensible.



Ayuntamiento de Móstoles

De acuerdo al RD 140/2003, los parámetros mínimos a vigilar en grifo de consumidor son: Olor, Sabor, Color, Turbidez, Conductividad, pH, Amonio, Bacterias coliformes, *Escherichia coli* e incluye Pb, Ni, Cu, Fe y Cr, cuando se sospeche su presencia. Se realiza en función del historial del edificio y los resultados analíticos de años anteriores.

Por tanto, este año el metal que se ha muestreado ha sido el hierro que es el metal que más presente puede estar en las tuberías, debido a la instalación de tuberías de caña.

También se ha recogido el plomo por solicitud de un colegio público.

En el Real Decreto 140/2003, se establece el número de muestras mínimas a recoger en función del número de habitantes del municipio, correspondiéndole a Móstoles 90 muestras. Se han recogido 93 muestras de control, contando los avisos 106 muestras.

Indicadores:

$$\frac{\text{Nº de análisis realizados agua} \times 100}{\text{Nº de análisis según legislación agua}} = \frac{106 \times 100}{90} = 117.7 \%$$

AVISOS

Durante este año, en el Departamento de Salud Pública, se han recibido, en total, 13 avisos: de los cuales 1 ha sido un domicilio, otro de una industria que se autoabastece con pozo propio. Otro aviso ha sido a través del Departamento de Prevención del Ayuntamiento de Móstoles, solicitando analítica de las fuentes que se encuentran situadas en las distintas plantas de la Casa Consistorial. Aquí se recogieron 5 muestras.

El resto de los avisos hasta un número de 13, han sido avisos de colegio públicos, solicitando analítica con motivo del color del agua que sale marrón o por la detección de cloro libre y combinado bajo.

Se han gestionado todos los avisos que se han recibido dando aviso también, al Canal de Isabel II, gestor de nuestro municipio para que realice las actuaciones que correspondan a su competencia y solicitando a su vez analíticas en la acometida de la instalación.

Indicadores:

$$\frac{\text{Nº de denuncias de agua} \times 100}{\text{Nº total de denuncias de agua de consumo}} = \frac{13 \times 100}{13} = 100 \%$$

TOMA DE MUESTRAS

En el año 2016, las tomas de muestra la han realizado dos laboratorios distintos.



Ayuntamiento de Móstoles

A finales del mes de septiembre vencía el contrato de concesión que había con la empresa CICAP para la realización del Servicio de Control de la calidad de agua de consumo humano en el municipio de Móstoles. Se ha elaborado un pliego de condiciones para la salida a concurso del citado servicio. Tras la valoración de la documentación de las empresas presentadas es Laboratorio de Gestión Ambiental, S.L. la nueva empresa adjudicataria para realizar dicho servicio.

La empresa CICAP, realizó 60 muestras durante los meses de enero a septiembre y el resto de las muestras hasta 106 las realizó la nueva empresa, durante los meses de noviembre y diciembre.

ANÁLISIS Y RESULTADOS

Una vez recibidas y registradas las muestras por el responsable de registro del laboratorio, las diferentes alícuotas que componen la muestra son derivadas a los laboratorios de microbiología y físico-químico, donde se realizan los correspondientes ensayos, compuestos de unos parámetros fijos, que se analizarán en todas las muestras, de forma sistemática, y unos parámetros variables (análisis de metales) en función de la instalación muestreada y de los materiales que componen la red de distribución del agua en la misma.

RESULTADOS OBTENIDOS

Las analíticas realizadas a las muestras tomadas en Móstoles a lo largo del año 2016 han obtenido resultados dentro de los valores paramétricos fijados en el RD 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

A continuación desarrollamos los parámetros más significativos y su evolución durante el año 2016.

- **Cloro libre y cloro combinado**

El promedio de cloro libre residual en las muestras analizadas ha sido de 0,36 mg/L y el de cloro combinado 0,55 mg/L.

- **Turbidez**

El valor de turbidez ha estado por debajo del valor fijado por el RD 140/2003, que es 1 UNF. El valor medio es 0.05 UNF.

- **Amonio**

Los ensayos de amonio realizados, con un promedio de 0,30 mg/L, están todos por debajo del valor paramétrico, fijado en 0,50 mg/L por el RD 140/2003. Valores similares a los obtenidos en 2015. (0.31mg/L).

- **Nitritos**

El promedio anual de nitritos en 2016 ha sido de 0,16 mg/L.



Ayuntamiento de Móstoles

• **Parámetros microbiológicos**

En relación a los análisis microbiológicos: Bacterias coliformes y Escherichia coli, los resultados han sido, en todas las muestras, 0 ufc/100 mL. En ninguna de las muestras tomadas se ha detectado contaminación microbiana.

• **Metales**

Durante el año 2016 se han analizado un total de 66 metales: 65 del parámetro hierro y 1 de plomo. Todos ellos han dado resultados por debajo del valor paramétrico .

OTROS TRABAJOS

☒A lo largo de 2016, CICAP ha mantenido una reunión a principios de año con el Área de Salud Pública del Ayuntamiento de Móstoles en las que se han transmitido los detalles del desarrollo de los trabajos y se ha informado de la evolución de los mismos. Esta reunión ha servido de complemento a la ya fluida comunicación que se mantiene por vía telefónica y correo electrónico, para la resolución de dudas por ambas partes y han permitido mantener un nivel de comunicación óptimo para la correcta ejecución del servicio. A partir del mes de noviembre, la empresa que realiza este Servicio es Laboratorio de Gestión Ambiental, S.L.

SINAC

Como todos los años se procede a grabar en este sistema de información los boletines analíticos de las muestras que se realizan en el municipio en el programa de control del grifo del consumidor.

CONCLUSIONES

Las muestras de agua analizadas en la ciudad de Móstoles permiten que, en todos los casos, pueda ser clasificada como "APTA PARA EL CONSUMO HUMANO", en términos del RD 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios de calidad del agua de consumo humano.

El estudio de los parámetros de forma individual nos permite asegurar que **la calidad del agua es idónea** y que el tratamiento de las aguas es el adecuado. Destacamos:

- Cloro: su estabilidad es fundamental como elemento de desinfección del agua; se ha mantenido en niveles adecuados para controlar la microbiología dentro de la red, ya que todos los análisis realizados han sido negativos, aun en las zonas donde la concentración de cloro combinado es más bajo.
- Turbidez: es un parámetro indicador de la eficacia del tratamiento de potabilización del agua. Además, la buena apariencia del agua para su consumo consigue unos niveles mayores de satisfacción del ciudadano.



4. PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA LEGIONELOSIS

El programa tiene por objeto la prevención y control de la legionelosis mediante la adopción de medidas higiénico-sanitarias en aquellas instalaciones en las que la *Legionella* es capaz de proliferar y diseminarse.

Se realiza el control de las instalaciones que utilizan agua en su funcionamiento, que produzcan aerosoles y se encuentren ubicadas en el interior o exterior de edificios de municipales, por parte de la empresa Hermo TM, adjudicataria del Servicio.

Desde nuestro Departamento se realiza el control de las actividades de la mencionada empresa, así como la coordinación de la misma con otras Concejalías.

Otras Instalaciones

El Departamento de Salud Pública del Ayuntamiento de Móstoles, ya no realiza la vigilancia de la aplicación del RD 865/2003 de prevención de *Legionella* en los gimnasios donde se incluyen jacuzzis, bañeras de hidromasajes, baños de vapor, etc... desde comienzos del año 2016, ya que, esta tarea la viene realizando el Departamento de Sanidad Ambiental del Área 8 de la Comunidad de Madrid, por tratarse del control y prevención de Legionella que es materia de su competencia.

<u>INSTALACIÓN</u>	<u>ACTUACIONES PROGRAMADAS</u>	<u>INDICADOR</u>
Torre de refrigeración	Revisión al inicio de temporada Control T ^a y cloro diariamente Tratamiento al inicio de temporada	100 % 100% 100 %
	Análisis legionella mensual durante funcionamiento	5 analíticas fisicoquímicas 5 analíticas aerobios 5 analíticas legionella
Sistemas de agua fría y caliente sanitaria en 93 centros	Revisión general anual y específica mensual Controles de T ^a y cloro mensuales Tratamientos anuales hipercloración en ACS	100 % 100 % 93/93 *100 = 100 %
	Análíticas colegios, escuelas infantiles dependencias municipales	117 analíticas legionella



Ayuntamiento de Móstoles

18 Fuentes ornamentales y 26 líneas Sistemas de riego por aspersión	Revisiones general a todas las instalaciones	100 %
	Desinfección de difusores	100 %
	Análisis Legionella fuentes 18 y 26 líneas de aspersores	44/ 44 *100= 100 %
7 Sistemas de agua contra incendios	Revisión general anual	7 revisiones 100 %
	Tratamiento de choque	7 tratamientos 100 %
	Análisis legionella anuales 10-20 días post-tratamiento	7 analíticas 7/7*100 = 100 %

El total de analíticas realizadas por la empresa Hermo, S.L. han sido 183 analíticas.

INSTALACIONES CUYO MANTENIMIENTO DEPENDE DE LA EMPRESA CONTRATADA.

Se ha realizado el tratamiento de hipercloración y posterior toma de muestras en 93 edificios municipales (colegios y escuelas infantiles, polideportivos y otras dependencias), así como en 26 líneas de aspersores de parques y jardines y 18 fuentes que producen aerosolización) y 7 PCI. Todas las muestras han dado ausencia en el cultivo de legionella.

Este año, del Servicio de Sanidad Ambiental del Area 8 de la Comunidad de Madrid, ha girado visita de inspección higiénico-sanitaria a la torre de refrigeración situada en el centro Sociocultural Villa de Móstoles, por programación, siendo el resultado satisfactorio. Se recogió una muestra para analizar Legionella resultando negativa la presencia de esta bacteria.

CONCLUSIONES

Se han realizado todos los tratamientos y limpiezas de choque de todas las instalaciones y sus posteriores analíticas de legionella. Durante este año se ha producido una variación en el número de centros a controlar dado que algunos han cerrado y otros han abierto.

Por último, indicar que no se ha producido ningún caso positivo de legionella.



5. CONTROL SANITARIO DE PISCINAS

Dentro de las competencias municipales establecidas en el Decreto 80/1998, de 14 de mayo, de la Comunidad de Madrid, por el que se regulan las condiciones higiénico-sanitarias de piscinas de uso colectivo, en el año 2016, se ha continuado con el desarrollo de este programa realizando, durante los meses de mayo a septiembre, el control sanitario de las piscinas de verano, aplicando el mencionado Decreto 80/1998 y el RD 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico sanitarios de las piscinas. También se realizó el control de las piscinas municipales climatizadas a lo largo de todo el año.

En cuanto al resto de las piscinas climatizadas, desde el mes de febrero, el Equipo de Salud Pública del área 8 de la Comunidad de Madrid realiza su control a la vez que efectúa el de legionela competencia de la Comunidad de Madrid.

OBJETIVO GENERAL:

Evitar los riesgos para la salud que se puedan derivar del uso de las piscinas de uso colectivo

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

1. Garantizar que el 100% de las instalaciones y el agua de los vasos en piscinas de verano presenten unas condiciones higiénico sanitarias adecuadas antes de comenzar la temporada y durante la misma. Se excluyen las piscinas de comunidades de menos de 30 viviendas.
 - a. Garantizar que el 100 % de las instalaciones censadas comuniquen su apertura presentando completa la documentación solicitada.
 - b. Garantizar que al menos un 75 % de las instalaciones presenten una segunda analítica del agua a mitad de temporada.
2. Garantizar mediante inspección, vigilancia y el control por los técnicos de salud pública municipales que se está realizando un mantenimiento adecuado de las piscinas tanto a nivel de infraestructura como de calidad del agua , de:
 - a. Al menos en el 80 % de las instalaciones de verano, priorizando las de más de 30 viviendas y las que hayan tenido mayores deficiencias en temporadas pasadas.
 - b. 100 % de las piscinas climatizadas municipales.
3. Realizar informe sanitario y las inspecciones correspondientes del 100% de los expedientes remitidos por la Gerencia de Urbanismo para las licencias de obra y de funcionamiento, así como las inspecciones correspondientes.



4. Información a los titulares de las piscinas de Tipo 1 sobre la necesidad de establecer un programa de autocontrol y de comunicación a la administración Autonómica y Estatal los datos que aparecen el RD 742/2013 en la base de datos SILOE

ACTIVIDADES

El programa divide las actividades en tres bloques: preparación de la temporada, inicio de temporada, durante la temporada y finalización o evaluación de la temporada.

Los controles por parte de los Técnicos de salud pública se realizan considerando tres aspectos:

- Cumplimiento de los requisitos estructurales y de seguridad.
- Cumplimiento de los controles analíticos que garanticen los parámetros de calidad del agua y del aire.
- Cumplimiento de la legislación en cuestión de personal sanitario y socorristas acreditados.
- Control documental correspondiente a los programas de autocontrol.

Se realizaron las inspecciones programadas a las piscinas, según la clasificación del riesgo por el número de usuarios y características de la **instalación de verano** estableciéndose en las piscinas de verano la siguiente cobertura y rotación:

- Dos inspecciones durante la temporada a cada una de las 9 instalaciones de piscinas de club deportivos y a cada una de las municipales.
- Una inspección al 80% de las 82 piscinas de comunidades de propietarios.
- Una inspección, al menos, a todas las de nueva apertura.

En las **piscinas climatizadas** se acordó, en el mes de febrero, con el equipo de Salud Pública del Área 8 de la Comunidad de Madrid que las controlaría dicho equipo, excepto las municipales que continuarían inspeccionándose desde la Concejalía. No obstante y hasta el mes de febrero, se realizaron 2 inspecciones de piscinas climatizadas no municipales.

Piscinas públicas y privadas	Nº de instalaciones	Nº de vasos
climatizadas	2	4
Uso público (Tipo 1): centros de ocio, club deportivos, municipales	10 (2 municipales)	25 (7 municipales)
Uso privado (Tipo 3A) comunidades de vecinos	93	105
< 30 viviendas	11	11
>30 viviendas	82	94
TOTAL	105	134



PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS

Inspecciones a piscinas

	vasos	instalaciones
Inspecciones de p.climatizadas	15	9
Inspecciones de p. de verano	142	115
Total inspecciones	157	124

Piscinas climatizadas

Durante este año se han inspeccionado las 2 instalaciones de piscinas climatizadas municipales (4 vasos). También, y hasta el mes de febrero, que asumió la Comunidad de Madrid el control del resto de instalaciones de piscinas climatizadas (7 instalaciones), se inspeccionaron 2 de estas instalaciones.

Instalaciones	4
Vasos	9
Nº inspecciones a instalaciones	7
Nº de inspecciones a vasos	15
Análíticas revisadas	40

En todas las inspecciones se determinaron "in situ": cloro ó bromo libre, cloro total, pH, temperatura y humedad ambiental y temperatura del agua. Las principales deficiencias en las determinaciones realizadas fueron: **desinfectante in situ elevado seguido de humedad relativa del aire elevada.**

Además, se comprueban: Las analíticas enviadas al Área de Sanidad, las anotaciones de los Libros de Registro Oficial, el funcionamiento del sistema de depuración y desinfección del agua y el estado de las instalaciones y su dotación.

Se ha exigido una analítica físico-química y microbiológica mensual, en aplicación del R.D. 742/2013. Controlándose un total de 40 analíticas físicoquímicas y microbiológicas. Siendo de destacar que en ningún caso se detectó contaminación microbiológica y los parámetros físicoquímicos no sufrieron ninguna alteración de consideración.

Durante este año se ha insistido en el cumplimiento del nuevo R.D. 742/2013, en vigor desde el 11 de diciembre de 2013. Corrigiendo el incumplimiento mayor del año anterior siendo la información al público adaptada a lo establecido en el mencionado real decreto.



Piscinas de temporada

En el año 2016, se ha continuado con el desarrollo del programa de control sanitario de piscinas de verano, durante los meses de mayo a septiembre

En Funcionamiento	Nº de instalaciones	Nº de vasos
Piscinas de uso público (Tipo 1)	10 (2municipales)	23 (7municipales)
Piscinas de uso privado (Tipo 3ªA)	93	105
< 30 viviendas	11	11
>30 viviendas	82	94
TOTAL	103	128

Se cuenta con **103 instalaciones**, siendo **objeto de inspección** para este año las 10 piscinas de uso público y el 80% de las de uso privado, comunidades de vecinos (74 instalaciones), por tanto **84 instalaciones**.

En el mes de abril, se envió un email, a los titulares de las piscinas, administradores de las comunidades de propietarios y empresas de mantenimiento, informando sobre la nueva legislación a cumplir, RD 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico sanitarios de las piscinas y recordando la obligatoriedad de aportar la documentación, al comunicar la Apertura de la Piscina, así como, a tener en las instalaciones a disposición de la inspección parte de la documentación.

Entregaron la documentación previa a la apertura 99 instalaciones (a las municipales no se les requirió) y una piscina de menos de 30 viviendas no la presentó.

Se han realizado inspeccionado 94 instalaciones, con un total de 115 inspecciones (142 vasos) de las 103 instalaciones censadas (no se han inspeccionado 9 instalaciones de piscinas de menos de 30 viviendas).

Inspecciones realizadas

Nº de vasos	128
Nº de inspecciones a vasos realizadas	142
Nº de instalaciones	103
Nº de instalaciones inspeccionadas	94
Nº de inspecciones a instalaciones	115

Las 115 inspecciones realizadas han generado la emisión de 140 informes, actas y/o requerimientos. De las 94 instalaciones inspeccionadas resultaron 13 instalaciones correctas (14%) y 81 incorrectas (86%) de las cuales 2 tuvieron como consecuencia el cierre cautelar.



Resultados de las Analíticas

Se han presentado un total de 248 analíticas.

Todas las instalaciones (excepto una de menos de 30 viviendas) presentaron las analíticas previas a la apertura, 129 analíticas de los 130 vasos existentes.

Las 2ª analítica se requirió a todas las instalaciones excepto a las de menos de 30 viviendas, presentando 119 analíticas.

Los resultados fueron los siguientes:

Análisis correctos	176	71%
Análisis incorrectos	72	29%
Análisis totales	248	

Las alteraciones más frecuentes consistieron en alteración de los niveles de cloro y elevada conductividad. Solo hubo un caso de contaminación microbiana por pseudomonas aeruginosa, antes de la apertura de la piscina.

Licencias de Apertura

Se han emitido 24 **informes** sanitarios para la concesión de licencias de apertura, siendo de ellos informes sobre proyecto de obra y de instalación (3 desfavorables, 4 favorables y 1 no se emite por falta de documentación) y 7 informes, con las correspondientes inspecciones, favorables. El resto son informes emitidos para los titulares a fin de subsanación de deficiencias.

INDICADORES

PISCINAS DE TEMPORADA

1.1..Piscinas de uso público

$$\frac{\text{Nº de inspecciones a vasos p. Verano}}{\text{Nº insp. programadas de vasos}} \times 100 = \frac{46 \times 100}{46} = 100 \%$$

$$\frac{\text{Nº de inspecciones a inst.de p. Verano}}{\text{Nº de insp. Programadas a instalaciones}} \times 100 = \frac{20 \times 100}{20} = 100 \%$$



Ayuntamiento de Móstoles

1.2 Piscinas de uso privado de comunidades

$$\frac{\text{Nº de inspecciones a vasos p. Verano} \times 100}{\text{Nº insp. programadas de vasos (80\%)}} = \frac{96 \times 100}{84} = 114 \%$$

$$\frac{\text{Nº de inspecciones a inst.de p. Verano} \times 100}{\text{Nº de inp. Programadas a instalaciones (80\%)}} = \frac{95 \times 100}{74} = 128 \%$$

$$\frac{\text{Nº libros registro verano distribuidos} \times 100}{\text{Nº de vasos de p. de verano censados}} = \frac{128 \times 100}{128} = 100\%$$

$$\frac{\text{Nº de análisis fis-quím y microb. recibidos p. Verano} \times 100}{\text{Nº de vasos de piscinas de verano censados}} = \frac{248 \times 100}{128} = 194 \%$$

PISCINAS CLIMATIZADAS

$$\frac{\text{Nº de análisis físi-quím y microb. recibidos p. Climatizadas} \times 100}{\text{Nº de vasos de piscinas climatizadas programados}} = \frac{40 \times 100}{4} = 1000 \%$$

$$\frac{\text{Nº de inspecciones a piscinas climatizadas} \times 100}{\text{Nº de vasos de piscinas climatizadas programadas}} = \frac{5 \times 100}{2} = 250\%$$

Además se han inspeccionado 5 vasos y 2 instalaciones de piscinas climatizadas antes del acuerdo con la Comunidad de Madrid

LICENCIAS DE NUEVA APERTURA

$$3. \frac{\text{Nº de informes sanitarios de licencias de apertura expedidos}}{\text{Nº de licencias de apertura solicitadas}} = \frac{24 \times 100}{12} = 200\%$$

4. Reuniones con Red Municipal de Salud: SI

EVALUACIÓN DE OBJETIVOS Y RESULTADOS

Los resultados son los siguientes:

- Se ha inspeccionado el 100% de las piscinas climatizadas programadas, además de 2 instalaciones de las que asumió la Comunidad de Madrid. 7 inspecciones realizadas a 15 vasos de 4 instalaciones.
- Se ha inspeccionado el **100%** de las piscinas de temporada: las municipales y las de gran aforo en dos ocasiones y las de comunidades de vecinos de más de 30 viviendas y 3 de menos de 30 viviendas.



Ayuntamiento de Móstoles

- Se ha mandado información al **100%** de los titulares de piscinas, de las empresas de mantenimiento y de los administradores, sobre los requisitos necesarios para la apertura de las piscinas de verano, y sobre la nueva legislación Real Decreto 742/2013.
- Se han controlado el 100% de las analíticas remitidas, **288 análisis** físico-químicos y microbiológicos del agua de las piscinas remitidos, de verano: **248** y **40** climatizadas.
- Ha mejorado la calidad del agua de las piscinas con respecto a los resultados analíticos de la temporada pasada.
- Se ha realizado estudio del **100%** de los proyectos de obra y de instalación, solicitados por la Gerencia Municipal de Urbanismo, emitiendo los correspondientes informes sanitarios.
- Se ha inspeccionado el 100% las instalaciones nuevas por licencia de apertura.

CONCLUSIONES

- Los titulares, las empresas de mantenimiento y los administradores de las fincas han sido informados del nuevo Real Decreto 742/2013 que establece los criterios técnico-sanitarios de las piscinas.
- Están controladas la totalidad de las instalaciones del municipio habiendo mejorado sus condiciones higiénico-sanitarias.
- La calidad del agua de las piscinas ha mejorado de forma significativa.
- Gracias a la información, control de la analítica e inspección realizados se ha mejorado en el cumplimiento de la legislación vigente, las condiciones de las instalaciones y la calidad del agua, consiguiendo con el objetivo de evitar los riesgos para la salud que se puedan derivar del uso de las piscinas de uso colectivo.



6. PROGRAMA DE CENTROS DE BELLEZA, TATUAJES Y PIERCING

Dentro de las competencias municipales en el control sanitario de peluquerías y centros de belleza y las establecidas en el RD 1002/2002 referente a los centros de bronceado y el Decreto 35/2005 referente a los centros de tatuajes en la Comunidad de Madrid, durante el año 2016 se ha continuado con el Programa de Control Sanitario de Peluquerías, Centros de Belleza, Centros de Bronceado, Tatuajes y Piercing, realizando inspecciones sanitarias programadas a:

- Establecimientos que solicitaron licencia de actividad por el procedimiento de declaración responsable en el año en curso.
- Establecimientos de bronceado con rayos UVA, tanto los nuevos como los que ya están en funcionamiento para verificar que cumplen la legislación vigente.
- Establecimientos denunciados.

De los 504 establecimientos censados, hay 56 cerrados en la actualidad y **448 establecimientos con actividad** única o simultánea de peluquería, estética, bronceado, tatuaje y piercing, censados en el año 2016. De ellos **25 centros han solicitado licencia de apertura en el año 2016**. Siendo objeto de inspección de acuerdo a los criterios definidos anteriormente:

- 21 centros de bronceado.
- 25 establecimientos de nueva licencia

Visitas de inspección sanitaria

Se han efectuado un total de 55 inspecciones:

- **26 visitas de inspección a 26 centros** por licencia de apertura, de ellas 20 han sido a peluquerías y/o centros de estética 5 de centros de tatuaje y 1 establecimiento de bronceado.
- **21 inspecciones programadas a centros de bronceado** de un total de 21 establecimientos.

Nº de inspecciones por Licencia de apertura totales	26
Nº de Inspecciones a centros de bronceado.	21
TOTAL DE INSPECCIONES	47



Ayuntamiento de Móstoles

En cuanto a los **26 Informes** emitidos y remitidos a la Gerencia de Urbanismo para el expediente urbanístico de Licencia de Apertura se han realizado los informes correspondientes con el resultado final de todas las licencias inspeccionadas.

Informes destinados a la Gerencia de Urbanismo	26
<i>Nº de informes de Peluquerías y C. de Estética</i>	<i>21</i>

CENTROS DE BRONCEADO POR RAYOS UVA

Se comprobó que se mantienen las condiciones estructurales iniciales y se controlaron los siguientes aspectos :

- El personal está en posesión de la formación necesaria y trabajan de forma higiénica.
- Se cumplimentan los consentimientos informados y se conservan por tres años de copia de consentimientos y DNI.
- Se realizan las fichas de seguimiento de las sesiones aplicadas.
- La información que se da es correcta y completa.
- Mantenimientos adecuados del aparato de rayos UVA.

Hay que señalar que el mantenimiento de los equipos de rayos UVA se ha venido regularizando y normalizando a raíz de las inspecciones de seguimiento que se hace a los centros. **Al término de la campaña de inspección de centros de bronceado por rayos UVA todos los centros cumplen con la legislación vigente actual.**

INDICADORES

Nº de establ. de bronceado que aportan documentación x 100 = 21/21= 100%

Nº de estab. de bronceado censados

Nº de expedientes de licencia de apertura gestionados x 100 = 26/26=100%

Nº de expedientes de licencia de apertura recibidos

Nº de inspecciones a establecimientos denunciados x 100 = = 100 %

Nº de establecimientos denunciados

Información a usuarios y propietarios de los establecimientos.....SI

Coordinación con Registros de la Comunidad de Madrid.....SI

Actualización del censo.....SI



EVALUACIÓN DE OBJETIVOS Y ACTIVIDADES

- Todas las inspecciones se han realizado de forma homogénea a aplicar protocolos normalizados de inspección
- Se ha atendido al 100% de los empresarios que han requerido información, tanto de manera personal, telefónica y correo electrónico.
- Se ha actualizado el censo, con los centros vistos a "pie de calle", y con los de nueva apertura que han solicitado licencia.
- Se ha inspeccionado el 100 % de los establecimientos programados y de los que han solicitado licencia de apertura.
- Se constata que las condiciones higiénico- sanitarias de estos establecimientos, en general, han mejorado disminuyendo aquellos que tienen deficiencias.
- Se ha mejorado las condiciones de control de los centros de bronceado, especialmente el mantenimiento de los equipos.
- Es necesario potenciar la educación sanitaria en centros de bronceado y tatuajes habilitando canales de comunicación mediante correos electrónicos bien como ayuda para realizar los trámites administrativos necesarios para su actividad como para comunicación de las alertas sanitarias y nueva legislación.
- Así mismo, se considera necesario seguir, el próximo año, con el programa de inspección sistemática a los establecimientos de adorno corporal que son los que conllevan un mayor riesgo sanitario.



7. CONTROL SANITARIO DE RESTAURACIÓN

Los objetivos de este programa son los de procurar la mejora de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos de restauración en general y de los comedores colectivos en particular, así como la educación sanitaria personalizada a los manipuladores de alimentos para conseguir el máximo nivel de protección de los usuarios frente a los riesgos derivados del consumo de alimentos en esos establecimientos.

Continuando con el control sanitario de restauración se programaron las inspecciones de los establecimientos siguientes:

- Establecimientos que soliciten la licencia de funcionamiento.
- Establecimientos de la zona centro del Municipio y del PAU 4, que presentaron importantes deficiencias en las inspecciones del año anterior y los que no hayan sido inspeccionados en los últimos años.
- Comedores y cafeterías de los centros de educación secundaria.
- Cocinas y comedores de escuelas y centros de ocio infantil.
- Denuncias.

Así mismo, se programó la emisión de informes de los expedientes para licencia de obras remitidos por la Gerencia de Urbanismo.

Actualmente existen censados 887 establecimientos de restauración en nuestro Municipio (219 están en la zona Centro y 10 en el PAU 4), 18 cafeterías de centros de educación secundaria y de otros colectivos (2 de los cuales inspecciona la Comunidad de Madrid), 41 centros de educación, cuidado y recreo infantil con servicio de restauración, con cocina propia o servicio de catering, aunque hay que señalar que 4 centros corresponden a ludotecas teniendo un pequeño oficio donde preparan meriendas sin elaboración de alimentos, y 104 bares especiales, estos últimos no se consideran de riesgo, por lo que no se incluyen dentro de las inspecciones programadas y sólo se intervendría en ellos ante denuncia.

Inspecciones

Durante el año 2016 se han realizado **170 inspecciones sanitarias**, aplicando el protocolo establecido en base a la Ordenanza Reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y protección del consumidor en establecimientos donde se elaboran y consumen comidas y bebidas y demás normativa vigente.

Las inspecciones realizadas se distribuyen de la siguiente forma:



- **Por Programa** se han realizado 229 inspecciones, en las que se incluyen: 170 inspecciones a bares y restaurantes, 10 inspecciones a bares y comedores de Institutos, **37** inspecciones de los comedores de las Escuelas Infantiles y Centros de Ocio (reflejadas en el programa correspondiente), y 12 inspecciones a bares de piscinas.

Bares y restaurantes	170
Cafeterías y comedores de Institutos de E.S.	10
Comedores y cocinas de Escuelas Infantiles	37
Bares de Piscinas	12
Total de inspecciones	229

- **Por Licencias de Apertura** se han realizado **7 inspecciones** de los 7 expedientes de establecimientos para licencia de funcionamiento remitidos por la Gerencia de Urbanismo. Y se han emitido **39 informes** sobre proyecto de los 29 expedientes remitidos para licencia de instalación y actividad

Nº expedientes de L. de A. inspeccionados	10
Nº expedientes de L. de A. informados sobre proyectos	40
Nº expedientes de puestos y eventos temporales	4
Total de expedientes de L. de A. solicitados	54

Los Resultados de las inspecciones, en cuanto a las deficiencias más frecuentes detectadas en las primeras visitas, siguen siendo las encontradas en años anteriores:

- Carecer de grifo de pedal en los fregaderos de la barra y de la cocina y su dotación correspondiente.
- Deficiente conservación de las instalaciones.
- No disponer de termómetro en cámaras.
- Carecer de recipientes de residuos sólidos adecuados.
- Inadecuado almacenamiento de alimentos.
- No disponer todos los trabajadores de formación adecuada en higiene alimentaria.
- No cumplir las exigencias de la nueva normativa sobre información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final.

En todos los casos se realizó educación sanitaria a los trabajadores de los locales inspeccionados.

Las deficiencias que con más frecuencia persistían, transcurridos los plazos concedidos, fueron las siguientes:



- Deficiente conservación de las instalaciones.
- Inadecuado almacenamiento de alimentos.
- Falta de grifo de pedal en el fregadero de la barra y de la cocina.
- No cumplen la normativa en relación a la información sobre alérgenos de los alimentos sin envasar que ponen a disposición del consumidor final.

Denuncias

Se recibieron durante el año 72 **denuncias** sobre irregularidades en las condiciones higiénico-sanitarias de estos establecimientos: 3 interpuestas por particulares y 69 de Policía (que representan el 96 %, del total)

Denuncias interpuestas por Policía	69 (95,8%)
Denuncias por particulares	3 (4,2%)
Total de denuncias.....	72

De las **69 denuncias remitidas mediante Actas de Policía**, 52 fueron de bares y cafeterías y 17 de bares especiales (establecimientos prácticamente sin riesgo sanitario y que como única deficiencia se denunciaba la falta de certificado de control de plagas).

Como consecuencia de las 69 denuncias remitidas por Policía, se realizaron las siguientes actuaciones:

- 1 inspección sanitaria a un establecimiento que tenía deficiencias higiénicas de riesgo.
- Se derivaron 2 denuncias a la Comunidad de Madrid por corresponder a la zona controlada por su equipo.
- No se actuó en 63 denuncias, por tener deficiencias sanitarias de poca relevancia o por ser relativas a presentación de documentación por parte de los denunciados.

Denuncias que requirieron Inspección Sanitaria	2 (2,7%)
Denuncias derivadas a la Comunidad de Madrid	3 (4,2%)
Denuncias derivadas a Urbanismo y Policía	1 (1,4%)
Denuncias sin riesgo sanitario	66 (91,6%)
TOTAL DENUNCIAS INTERPUESTAS	72



Ayuntamiento de Móstoles

Se han mantenido las denuncias debidas a la actuación de la Policía, siendo muy considerable el número de ellas que no precisaron actuación por parte de Sanidad (más del 90%), por ser de bajo riesgo sanitario.

De las 3 denuncias de particulares: Se realizó en un caso inspección, 1 fue derivada a Urbanismo y Policía por ser de su competencia y 1 derivada a la Comunidad de Madrid.

Otras Actividades destacables

1. Actualización del Censo.
2. Educación sanitaria individualizada a manipuladores y titulares de los establecimientos.
3. Asesoramiento a empresarios del sector.

Indicadores Bares y Restaurantes programados:

$$\frac{\text{Nº de establecimientos inspeccionados} \times 100}{\text{Nº de establec. De restauración colectiva totales censados}} = \frac{170 \times 100}{887} = 19\%$$

$$\frac{\text{Nº de establecimientos inspeccionados} \times 100}{\text{Nº de establecimientos objeto de inspección}} = \frac{88 \times 100}{229} = 38,4\%$$

En el año 2016 se han inspeccionado un 19 % de la totalidad de establecimientos de restauración existentes en Móstoles, y un 38,4% de los establecimientos objeto de inspección (zona Centro y PAU 4). Los establecimientos han tenido una media de 2 inspecciones por establecimiento por lo que en 2016 se han realizado más visitas de comprobación de subsanación de deficiencias que en años anteriores.

Centros de educación secundaria

$$\frac{\text{Nº estable. Inspec. Centros de educación secundaria} \times 100}{\text{Nº estable. Censados en centros de educación secundaria}} = \frac{10 \times 100}{18} = 55,5\%$$

$$\frac{\text{Nº de inspecciones a Centros de Educación Secundaria} \times 100}{\text{Nº de Institutos de Educación Secundaria Inspeccionados}} = \frac{10 \times 100}{18} = 55,5\%$$

Denuncias

$$\frac{\text{Nº de denuncias gestionadas} \times 100\%}{\text{Nº de denuncias recibidas}} = \frac{72 \times 100}{72} = 100\%$$



Ayuntamiento de Móstoles

Denuncias de policía

$$\frac{\text{N}^\circ \text{ de den. de polic. Inspeccionadas} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de den. enviadas por policía}} = \frac{1 \times 100}{69} = 1,4\%$$

Nº de den. enviadas por policía. 69

$$\frac{\text{N}^\circ \text{ den. de policia sin deficiencias sanitarias de riesgo} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ den. enviadas por policía}} = \frac{66 \times 100}{69} = 95,6\%$$

Nº den. enviadas por policía 69

Licencias de Apertura

$$\frac{\text{N}^\circ \text{ de informes emitidos de proyectos de licencia} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de proyectos recepcionados}} = \frac{54 \times 100}{54} = 100\%$$

Nº de proyectos recepcionados 54

CONCLUSIONES

1. Ha aumentado el número de expedientes de los establecimientos que nos ocupa, remitidos por Gerencia de Urbanismo, y la dedicación que conlleva la gestión de cada uno de ellos en beneficio de acortar plazos y favorecer de esta forma el trámite de la concesión de licencias.
2. Respecto al año anterior se han mantenido el número de denuncias por parte de Policía, constituyendo un gran porcentaje las actas que nos llegan en las que las deficiencias que reflejan no suponen ningún riesgo significativo para la salud. Hay que destacar que un 95,6% de las denuncias de policía no recogían ninguna deficiencia sanitaria importante. También es de destacar en este apartado que la mayoría de las denuncias remitidas son exclusivamente por no presentar documentación (formación de manipuladores y control de plagas).
3. Hay que destacar que muchos establecimientos requieren varias inspecciones para que queden subsanadas todas las deficiencias, realizándose una media de 2 inspecciones por establecimiento.
4. Se observa que se reiteran las deficiencias encontradas con las detectadas otros años, por lo que es necesario seguir insistiendo en los mismos aspectos de prácticas de higiene y de mantenimiento de infraestructuras y mobiliario.
5. Se observa la dificultad para cumplir la Ordenanza municipal, en cuanto a infraestructura, de los establecimientos con licencias de apertura anteriores al 2004, año en que entró en vigor dicha ordenanza.



8. SALUD PÚBLICA: GESTIÓN DE LICENCIAS URBANÍSTICAS

El objetivo de este programa es que los establecimientos de nueva apertura o con modificaciones en su actividad o infraestructura cumplan los requisitos recogidos en la legislación sanitaria vigente, lo cual se realiza mediante el estudio y la inspección de los expedientes de licencia remitidos por la Gerencia de Urbanismo y la emisión de los correspondientes informes sanitarios. Los establecimientos objeto de este programa son aquellos que desarrollan actividades con impacto para la salud.

Se pretende:

1. Lograr que el 100% de los establecimientos con impacto para la salud, cumplan con la legislación vigente tanto en el diseño del establecimiento como en el ejercicio de la actividad.
2. Conseguir que el 100% de las consultas, sobre todo, las relacionadas con los requisitos sanitarios necesarios para emprender un negocio o actividad sean atendidas y el interesado tenga una idea clara de la legislación vigente.

► **OBJETIVOS**

1. Informar sanitariamente el 100% de los expedientes de establecimientos con impacto para la salud, que solicitan Licencia Municipal de Apertura.
 - a. Establecimientos que solicitan licencia nueva o modificación de la existente por el **procedimiento de autorización previa**:
 - i. Informe de obra sobre plano para la obtención de la *licencia de obra*.
 - ii. Inspecciones (infraestructura y documental) para la obtención de la *licencia de funcionamiento*, en caso de establecer medidas correctoras se repetirán las inspecciones hasta que cumplan legislación vigente emitiéndose un informe final.
 - b. Establecimientos que solicitan licencia por el **procedimiento de Declaración responsable**:
 - i. Estudio de la documentación presentada, inspección e informe final posterior a la inspección o inspecciones
2. Informar al 100% de los ciudadanos y los titulares de establecimientos o representantes, que lo soliciten, sobre la legislación vigente de aplicación así como de los cambios en la misma que afecten a su establecimiento.



▶ **PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS**

La emisión del correspondiente informe sanitario para la tramitación e la licencia municipal se ha realizado en función de los siguientes procedimientos:

▪ **PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN PREVIA (AP)**

Informe de obra documental: Informe sobre el expediente de obra presentado, realizado por los técnicos de salud pública con estudio de expedientes y resolución de incidencias con los técnicos de la Gerencia.

Informe de funcionamiento posterior a la inspección: una vez recibido el nuevo proyecto de funcionamiento que incluye los planos definitivos, elementos industriales registros correspondientes a otra administraciones u organismos de control, junto con otros documentos, se revisa dicha documentación y se procede a la comprobación "in situ" mediante inspección, y en caso de establecer medidas correctoras se repetirán las inspecciones hasta que cumplan legislación vigente emitiéndose un informe final.

▪ **PROCEDIMIENTO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE (DR)**

Los establecimientos que se tramitan por este procedimiento, presenta una memoria indicando que actividades van a desarrollar y declarando bajo su responsabilidad que cumplen la legislación vigente , por lo que una vez estudiado la documentación presentada se procede a la comprobación "in situ" mediante inspección de su adecuación a la legislación vigente, en caso de encontrar deficiencias fácilmente subsanables, se concederá un plazo razonable y se repetirán las inspecciones hasta que cumplan legislación vigente emitiéndose un informe final.

▪ **Inspecciones e informe posterior**

Durante el año 2016 se han informado 131 Proyectos de licencias y se han realizado 73 inspecciones, emitiéndose un total de 140 informes, cumpliéndose con los objetivos del programa. Es de destacar que se han informado 3 proyectos de grandes eventos a desarrollar en el municipio los cuales requirieron múltiples reuniones, requerimientos, comunicaciones e informes, habiendo tenido que dedicarles mucho tiempo en relación a otras tramitaciones.

INSTALACIONES	Informes proyecto obra	Inspecciones licencia con informe
Comedores Colectivos (AP)	44 instalaciones 65 informes	10
Piscinas	12 licencia obra nueva 22 informes	3
Peluquerías, Centros de Belleza y de Adorno Corporal o Micropigmentación (DR)		28



Ayuntamiento de Móstoles

Comercio Minorista de Alimentación	4 proyec	13
Otros: Grandes almacenes	6	1
Otros : herbolarios, escuelas infantiles, etc	0	2
Establecimientos que no se emite informe sanitario	8	--

TOTAL INFORMES 140

TOTAL INSPECCIONES..... 73

TOTAL EXPEDIENTES 131

NOTA:

Los informes de obra pueden ser desfavorables, favorable o favorable con medidas correctoras. En este último caso se presentará nueva documentación y se comprobará mediante una inspección al final de la obra, la subsanación de las deficiencias referidas, emitiéndose un nuevo informe para la obtención de la licencia de obra y actividad definitiva

En caso de las inspecciones de funcionamiento y por procedimiento de declaración responsable, se generará un informe final favorable o desfavorable destinado a la gerencia, en caso de deficiencias de fácil subsanación se emitirán tantos informes como inspecciones sean necesarias hasta que cumpla normativa.

También es de destacar que el 81.8 % de las licencias se han informado favorablemente; siendo desfavorables el 18.2 %. No se ha emitido informe sanitario en 8 proyectos debido a que no existe legislación sanitaria específica de aplicación, no se aportan la información necesaria o la autorización sanitaria corresponde a otras administraciones, como es el caso de los centros sanitarios.

	Año 2010	Año 2011	Año 2012	Año 2013	Año 2014	Año 2016
Comercio Minorista de Alimentación	49	51	45	43	54	17
Comedores Colectivos	15	0	8	60	39	50
Piscinas	0	0	5	18	9	15
Centros de Belleza/ Tatuajes	21	3	34	30	54	28
Otros	3	0	1	4	15	9

Desde el cambio en la tramitación de licencias urbanísticas, ya introducido en el 2013, se ha producido un incremento en el tiempo dedicado a la gestión de los expedientes por parte del servicio de inspección sanitaria en detrimento de otros programas sanitarios de inspecciones programadas de seguimiento a establecimientos en funcionamiento por ejemplo bares, restaurantes y comedores en general.

Durante este año 2016 se han cumplido con los objetivos del programa.



Ayuntamiento de Móstoles

OTRAS ACTIVIDADES DESTACABLES

El equipo de inspección ha atendido numerosas consultas de los ciudadanos, titulares o empresas tanto de forma presencial, como por correo electrónico o telefónicamente, resolviendo las dudas planteadas en cuanto a requisitos higiénico-sanitarios necesarios para emprender o adecuar un negocio a la legislación vigente.

▶ LOGROS OBTENIDOS

Se ha conseguido adecuar el programa sanitario de licencias a los cambios exigidos por la legislación de tramitación de la licencia municipal llegando a la totalidad de licencias recibidas, no obstante es necesario seguir adecuando los procedimientos y protocolizando las actuaciones sanitarias. Han aumentado el número de consultas ciudadanas en cuanto a requisitos sanitarios para la obtención de la licencia, en parte debido a la incorporación del correo electrónico como medio de consulta facilitando el acceso al servicio de inspección a los ciudadanos.

Al igual, que en otros años, se sigue una estrecha coordinación y colaboración entre el Departamento de Salud Pública y las distintas secciones y departamento de la Gerencia Municipal de Urbanismo

▶ PREVISIÓN DE ACTIVIDADES A REALIZAR EN EL 2017

Se continuará con el programa actual teniendo que adaptarlo a la legislación sobre tramitación urbanística, compatibilizándolo con los programas de control sanitario que se realizan sistemáticamente en el Departamento de Salud Pública.

Estamos a la espera de la publicación de la nueva Ordenanza por parte de Urbanismo para la tramitación de las licencias cuestión que modificará el trabajo que se realiza desde nuestro Departamento de Sanidad.



9. PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE ESCUELAS INFANTILES, CENTROS DE OCIO Y CUIDADO INFANTIL: INSTALACIONES Y COCINAS

El programa de control sanitario de escuelas infantiles, para el año 2016, se planteó como una continuación del programa de años anteriores.

Sin embargo y dado que las condiciones estructurales de los centros son adecuadas en general, se ha seguido realizando un mayor hincapié en la necesidad de ofrecer dietas equilibradas y llevar un control higiénico-sanitario de las cocinas de acuerdo con los principios de buenas prácticas de higiene y el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos en los centros que cuentan con mayor número de niños.

Datos globales

En el año 2016, en el municipio de Móstoles, existen censados 45 **centros de educación, cuidado y recreo infantil**, 41 disponen de servicio de restauración, con cocina propia o servicio de catering, aunque hay que señalar que 4 centros corresponden a ludotecas teniendo un pequeño oficio donde preparan meriendas sin elaboración de alimentos.

Uno de los centros con cocina corresponde con un colegio que por realizar la Comunidad de Madrid otras inspecciones al mismo, se encargará también a partir de este año de hacer la inspección a la parte de centro infantil.

Por tanto, este año se dio prioridad a los centros con servicio de cocina propia o catering, siendo un total de 40 los centros a inspeccionar.

Durante el año 2016 se han **inspeccionado 40 centros y los 40 comedores o cocinas**, que han generado los correspondientes informes.

Dentro de la actividad inspectora también se comprobaron los menús escolares, informando del portal de internet de la Comunidad de Madrid con una herramienta para la valoración de menús, pudiendo resultar de utilidad a las Escuelas infantiles privadas que no tienen contratado un profesional experto en nutrición para el diseño de un menú equilibrado según marca la legislación vigente.

Asimismo se sigue realizado un mayor control y asesoramiento respecto a la instauración de los prerrequisitos del APPCC en las guarderías/Escuelas infantiles privadas con cocina propia sobre todo lo referente a los registros de temperaturas, control de proveedores, limpieza de las instalaciones así como control de los alimentos.

En las Escuelas infantiles públicas ya se está realizando y registrando lo referente a análisis de peligros y puntos de control críticos de los comedores, comprobándose el correcto registro de cada punto de control. También se ha comprobado el cumplimiento de dichos registros en la mayoría de las Escuelas privadas con servicio de catering.



Ayuntamiento de Móstoles

Los resultados indican que las CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS SON ADECUADAS, presentando deficiencias leves categorizadas en función del riesgo que puede suponer para la salud y seguridad de los niños, en ningún caso presentaron riesgo sanitario inmediato y grave.

Control del agua del grifo del consumidor:

Dentro de las competencias otorgadas al Ayuntamiento dentro de aplicación del Real Decreto 140/2003, por el que se regula la calidad del agua de consumo humano, se han realizado analíticas de potabilidad del agua a las escuelas infantiles públicas y a las privadas de mayor antigüedad, comprobándose que el agua cumple en los parámetros analizados con lo dispuesto en la legislación vigente.

Control y prevención de *Legionella*:

Se ha realizado un programa de prevención y control de *Legionella* de acuerdo al Real Decreto 865/2003, de prevención de *Legionella* a todos los centros de titularidad municipal y/o autonómica.

INDICADORES

Denominación: Control del cumplimiento de la programación de inspección en los diferentes tipos de centros.

Porcentaje de inspecciones realizadas, con respecto al total de inspecciones programadas, en cada tipo de centro = $(40/40) \times 100 = 100\%$.

CONCLUSIONES

Se ha cumplido el objetivo de visitar el 100 % de los centros censados con servicio de restauración.

De las acciones realizadas se puede concluir que el estado general de los establecimientos inspeccionados es adecuado.

Las prácticas higiénicas correctas por parte del personal de dichos centros han hecho posible que durante el año 2016 no se haya producido ningún brote de tipo alimentario y ninguna situación de riesgo sanitario.

Es conveniente continuar con el programa para mantener las buenas condiciones en las que se encuentran la mayoría de las escuelas infantiles y centros de ocio de nuestro municipio y mejorar las de aquellos establecimientos que tengan alguna deficiencia.



10. PROGRAMA DE SANIDAD MORTUORIA

El programa de sanidad mortuoria en el año 2016, se ha planteado como una continuación de las actividades realizadas durante años anteriores dentro de las competencias atribuidas a los municipios en dicha materia, sin perjuicio de las competencias de la Consejería de Sanidad respecto a la inspección sanitaria de empresas, establecimientos y servicios funerarios.

Así se ha realizado un control y verificación del cumplimiento de los requisitos higiénicos sanitarios de las instalaciones por parte de la empresa gestora, de acuerdo con la legislación vigente y en los términos del contrato de concesión.

En 2016 se han realizado varias inspecciones sanitarias durante el año por programa y para supervisión de las obras de remodelación de la instalación que se están realizando, y comprobación de las condiciones higiénico-sanitarias de la instalación.

Asimismo, se ha estado en contacto con D. Jesús González Tello en varias ocasiones a lo largo del año.

En este año se ha recibido una denuncia por parte de una usuaria. Dicha denuncia ha originado varias inspecciones a la instalación, así como, la tramitación de la misma con las actuaciones pertinentes. El motivo de la denuncia no ha sido de condiciones higiénicas propiamente, sino relacionado con la gestión de residuos por lo que, hubo que ponerse en contacto con la Consejería de Medioambiente, Administración local y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid.

Indicadores

1. Solicitud de información a la Comunidad de Madrid: no necesario
2. Verificación subsanación deficiencias: SI (en obras)
3. Publicación listado exhumaciones: SI

CONCLUSIONES

Se continuará con el programa durante este año 2017, realizando visita de inspección para comprobar el estado de la instalación después de finalizar las obras de remodelación y el control de las condiciones higiénico-sanitarias.



11. ALERTAS DE MEDICAMENTOS ILEGALES, COSMÉTICOS Y PRODUCTOS SANITARIOS

► FUNCIONES

Informar a través del Área de Sanidad de la Concejalía de Igualdad, Sanidad y Mayores del Ayuntamiento de Móstoles, de las comunicaciones del jefe de servicio de control farmacéutico y productos Sanitarios de la Comunidad de Madrid, de distintas alertas de productos considerados Medicamentos Ilegales, que pueden estar distribuyéndose a través de canales distintos al farmacéutico.

Ordenando el servicio de inspección y control de Medicamentos de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios, la retirada del mercado de dichos productos.

► OBJETIVOS

1. Informar y controlar la retirada efectiva de los productos objetos de una alerta por parte de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios, en caso de encontrarse en establecimientos de nuestro municipio.
2. Informar de las alertas a los posibles establecimientos implicados en la distribución de los mismos, para su conocimiento y evitar que lleguen al consumidor final.

► PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS

El servicio de Salud Pública de este Ayuntamiento ha evaluado todas las alertas recibidas, estableciendo el siguiente criterio de actuación según los riesgos y posibilidad de encontrar dichos productos en establecimiento de nuestro municipio.

- **Productos de venta exclusiva a través de medios electrónicos; no actuación.**
- **Productos de venta en el canal minorista**

► OTRAS ACTIVIDADES DESTACABLES

Aunque el número de alertas de productos considerados medicamentos ilegales de venta en herbolarios está disminuyendo, se sigue optando por enviar una carta personalizada indicando la necesidad y obligación de estar permanente informados de los productos que comercializan, informando de los Órganos administrativos a los que dirigirse (teléfonos y correos electrónicos) así como la dirección Webs donde poder encontrar toda la información de los productos actualizada.



Ayuntamiento de Móstoles

► **PREVISIÓN DE ACTIVIDADES A REALIZAR EN EL 2017**

Continuar con la gestión de las alertas recibidas.

► **OBSERVACIONES**

Cuando se ha detectado un número de unidades muy grande distribuidas en gran número de establecimientos del canal minorista (cadenas de todo a cien y similar) se procede a gestionar la alerta en coordinación de policía Municipal.

1. Comunicación a Policía municipal para la localización de dichos productos, solicitando al propietario su destrucción o devolución al proveedor, remitiendo las actas de destrucción del producto en presencia de los agentes y los albaranes de devolución por los titulares en las dependencias del área de sanidad.
2. En el servicio de Salud Pública se comprueba que los productos encontrados corresponden a los devueltos.
3. En el caso de productos cosméticos, dado que en la comunicación de la alerta indicaban el número de unidades y el establecimiento, nos permite ponernos en contacto con el distribuidos para verificar la retirada efectiva del mercado



12. OTRAS ACTIVIDADES

Reuniones

Los Técnicos de esta unidad de Salud Pública, han mantenido reuniones con distintos Servicios, tanto del Ayuntamiento como externas.

1. Reuniones Departamentales: para programar actividades o tratar algún caso concreto.
 - Con la dirección del departamento.
 - De Equipo
 - Con Gerencia de Urbanismo
2. Reuniones Externas:
 - Técnicos de Empresas Privadas: CICAP, Hermo, etc.
 - Reuniones de trabajo con el grupo de inspección de la Red Municipal de Salud: elaboración de protocolos de inspección, elaboración de ordenanzas, etc.
 - Con el equipo de Salud Pública del Área 8 de la Comunidad de Madrid.

Información

Se ha informado a los ciudadanos, sobre diversos temas sanitarios a través de distintos medios: teléfono, correo electrónico, presencial y por correo.

Cursos de Formación

- “Jornadas técnicas sobre insectos hematófagos de interés en salud pública y en sanidad animal” organizadas por la Asociación Española de Veterinarios municipales.
- Curso sobre protección de animales de compañía, organizada por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.
- Curso de gestión sanitaria en centros de protección animal, organizada por la Asociación Española de Veterinarios Municipales.
- Jornada sobre el Plan Nacional de Control Oficial de la cadena alimentaria 2016-2020 organizado por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
- Curso “Gestión Seguridad Alimentaria” organizado por la Facultad de Químicas de la Universidad Castilla- La Mancha en Ciudad Real.
- Curso on line “Dosificación automática de cloro” organizado por Hanna Instruments.



Ayuntamiento de Móstoles

- Curso “Inteligencia Emocional y control de stress” para trabajadores del Ayuntamiento de Móstoles.
- Jornada “Agentes zoonóticos en alimentos” organizado por el Colegio de Veterinarios de Madrid.
- Diplomado de Salud Pública organizado por la Escuela de Servicios Sanitarios y Sociales de Canarias.

Otras actuaciones por programa

- En todos los programas:
 - Se realiza actualización de censos y legislación vigente de aplicación.
 - Reuniones interdepartamentales (Gerencia de Urbanismo, policía municipal sobre temas que competen a los distintos servicios) e intradepartamentales.
 - Educación sanitaria a los titulares, trabajadores y usuarios de los establecimientos que precisan control sanitario.
 - Elaboración junto con Técnicos municipales pertenecientes a la Red Municipal de Salud un protocolo de aguas recreativas y agua de consumo humano.



Ayuntamiento de Móstoles

CONTROL SANITARIO DE ANIMALES



1. CENTRO MUNICIPAL DE ACOGIDA DE ANIMALES ABANDONADOS

► **FUNCIONES**

1. Recogida de perros y gatos extraviados y vagabundos en vía pública.
2. Mantener los animales recogidos en condiciones higio-sanitarias y etológicas adecuadas, dando cumplimiento a los requerimientos establecidos en la ley de protección de animales de compañía de la CAM y normativa derivada.
3. Implantar un programa de adopción de los animales alojados en el Centro.
4. Control de perros calificados como potencialmente peligrosos que ingresan en el Centro.
5. Realización de observación antirrábica en animales denunciados por mordedura.
6. Recogida de cadáveres de mascotas de personas empadronadas en Móstoles, y su posterior traslado a una planta de tratamiento de cadáveres autorizada en el término municipal de Pinto.
7. Efectuar inspecciones sanitarias relacionadas con la tenencia de animales de compañía, bien para la tramitación de denuncias o para la concesión de licencias urbanísticas.
8. Informar a los ciudadanos del municipio en cuestiones relacionadas con animales domésticos.
9. Realización de un Censo de animales de compañía en el municipio.
10. Colaborar con la Comunidad de Madrid en programas sanitarios de vigilancia y control de zoonosis.

► **OBJETIVOS**

1. El objetivo principal del Centro es de carácter sanitario, relacionado con medidas preventivas destinadas a una mejora de la salud pública, mediante una disminución de los riesgos sanitarios que derivan de las zoonosis que pueden ocasionar los animales de compañía.
2. Otro objetivo es dar servicio a los ciudadanos de Móstoles mediante:
 - La devolución de los animales extraviados en vía pública a sus propietarios.
 - La acogida definitiva de las mascotas de ciudadanos empadronados en el municipio cuando ya no pueden hacerse cargo de ellas.
3. En el ámbito de la protección de los animales de compañía:

La recogida de animales de compañía vagabundos o abandonados para protegerlos de accidentes de tráfico, facilitándoles alojamiento y comida, así como conseguir un nuevo propietario, mediante el desarrollo de un programa de adopción.



▶ **PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS**

- Gestión de los animales recogidos e ingresados en el Centro.
- Gestión de cobro de tasas por recogida de animales en vía pública (60,84 euros por animal) y por renuncia de animal (90,00 euros).
- Gestión de cobro de precios públicos por enterramiento de cadáveres (9,02 euros) y por día de estancia de animal en el centro (6 euros).
- Actuaciones de educación e información sanitaria a los ciudadanos del municipio.
- Programas sanitarios realizados en colaboración con la Comunidad de Madrid:
 - Sistema de Vigilancia de Leishmaniosis y parásitos gastrointestinales en perros vagabundos.
 - Estudio del vector de la Leishmaniosis dentro de las instalaciones del CMAAA desde mayo hasta octubre.

- Programa de adopción de los animales abandonados ingresados en el Centro.
- Implantación de microchip y vacuna de la rabia en los animales adoptados.
- Cuidados y atenciones veterinarias de los animales alojados en el Centro.
- Tramitación de expedientes relacionados con animales de compañía.
- Saneamiento ambiental (gestión de cadáveres de animales de compañía de propietarios empadronados en el municipio).
- Elaboración y gestión de un Censo canino y felino.
- Inspecciones Sanitarias de establecimientos dedicados al cuidado de animales de compañía (clínicas veterinarias, peluquerías caninas, etc.) para la tramitación de licencias de funcionamiento.
- Inspecciones sanitarias efectuadas por denuncias relacionadas con animales de compañía.
- Observaciones antirrábicas efectuadas a los animales implicados en incidentes o agresiones por mordeduras.
- Inspecciones, informes, control y recogida de patos y ocas implicados en el brote de botulismo declarado en el Parque Natural del Soto de Móstoles.

▶ **OTRAS ACTIVIDADES DESTACABLES**

- Actualización de la Página web del Centro (Móstoles Adopta).
- Asistencia Veterinaria a la Unidad Canina de la Policía Municipal de Móstoles.
- Programas sanitarios en los animales del Centro:
 - Programa de identificación canina y felina mediante microchip.
 - Programa de determinación serológica de leishmaniosis en animales caninos.



- Programa de toma de muestras de heces en animales caninos y felinos para la determinación de parásitos gastrointestinales.
- Programa de prevención de parvovirus y moquillo caninos.
- Programa de desparasitaciones externas.
- Programa de desparasitaciones internas.
- Programa de colaboración con el Hospital Estoril de Móstoles para diagnóstico y tratamiento de animales abandonados que presentan enfermedades graves y precisan pruebas diagnósticas más especializadas.
- Programa de esterilización de los animales que se destinan a la adopción en el Hospital Estoril.
- Programa de detección del virus de la "inmunodeficiencia felina" y virus de la "leucemia felina" en gatos.
- Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones donde se alojan los animales del Centro.

Informar sobre las obligaciones establecidas en la legislación vigente sobre perros potencialmente peligrosos:

- Ley 50/1999, de 23 de Diciembre, sobre el Régimen Jurídico de la Tenencia de Animales Potencialmente Peligrosos
- Real Decreto 287/2002, de 22 de marzo por el que se desarrolla la Ley 50/1999, de 23 de diciembre, sobre el Régimen Jurídico de la Tenencia de Animales potencialmente peligroso
- Decreto 30/2003, de 13 de marzo, por el que se aplica en la Comunidad de Madrid el Real Decreto 287/2002, de 22 de marzo, y se crean los registros de perros potencialmente peligrosos.

► **LOGROS OBTENIDOS**

-Conseguir un 98,36% de adopciones en el caso de los perros, pese a que en los últimos años se ha incrementado notablemente el mercado de adopciones por parte de las protectoras de animales.

-Contribuir en el descenso, que año tras año se viene detectando, en el problema del abandono de los animales de compañía.

-Disminución en el número de eutanasias de los animales abandonados que no son adoptables, para adaptarnos a los nuevos criterios que se están implantando sobre el "sacrificio cero".

► **INDICADORES**

- Animales ingresados en el Centro: 393
- Animales devueltos a sus propietarios: 149
- Animales adoptados: 187.....(120 perros, 51 gatos, 16 otros animales*)
- Avisos con salida de vehículo realizado por operarios relacionados con animales: > 490
- Cadáveres de animales de compañía recogidos a particulares: 103
- Observaciones antirrábicas realizadas: 26
- Denuncias tramitadas relacionadas con molestias por animales: 35



Ayuntamiento de Móstoles

- Otros informes veterinarios: 10
- Expedientes sancionadores abiertos por abandono de animales: 2
- Sanciones propuestas por no acreditar la documentación sanitaria obligatoria : 10
- Actuaciones veterinarias efectuadas para la unidad canina de policía: 12
- Actuaciones veterinarias en el Centro:
 - Test leucemia e inmunodeficiencia : 60
 - Desparasitaciones internas :> 250
 - Desparasitaciones externas : > 400
 - Vacunaciones parvo-moquillo >150
 - Vacunas de rabia > 100
 - Aplicación de microchips >150
 - Atenciones veterinarias distintas de las anteriores > 1000
- Limpieza y desinfección de todos los alojamientos de los animales del centro > 300 veces en perros y > 150 veces en gatos.
- Informaciones presenciales a ciudadanos relacionadas con animales de compañía: > 1500
- Informaciones telefónicas a ciudadanos: >4800
- Censo canino y felino: 452 altas.

***otros animales: conejos, cobayas, hurones, tortugas, aves, etc.**



2. CONCESIÓN DE LICENCIAS DE TENENCIA Y REGISTRO DE ANIMALES POTENCIALMENTE PELIGROSOS

La tenencia de cualquier animal clasificado como potencialmente peligroso al amparo de la Ley 50/1999, de 23 de diciembre requerirá la previa obtención de una licencia administrativa, que será otorgada por el Ayuntamiento del municipio de residencia del solicitante.

La misma Ley obliga a cada municipio a llevar un Registro de Animales Potencialmente Peligrosos en el que habrán de constar, al menos, los datos personales del tenedor, las características del animal que hagan posible su identificación y el lugar habitual de residencia del mismo.

El Decreto 30/2003, de 13 de marzo, por el que se aplica en la Comunidad de Madrid el Real Decreto 287/2002 y se crea el Registro Central Informatizado de perros PP y el Registro de Infractores en esta materia. Los Registros Municipales darán traslado de la información registral al Registro mencionado (art. 10.1)

Actividades realizadas

Licencia de Animales Potencialmente Peligrosos

- Se han tramitado 155 Licencias de Tenencia de Animales Potencialmente Peligrosos, de las cuales 12 han sido por renovación y 143 nuevas, contando con un total de 759 Licencias en vigor a 31 de diciembre de 2016.

Registro de Animales Potencialmente Peligrosos

- Se ha solicitado el alta de 64 animales. Contando actualmente con 320 animales potencialmente peligrosos registrados.

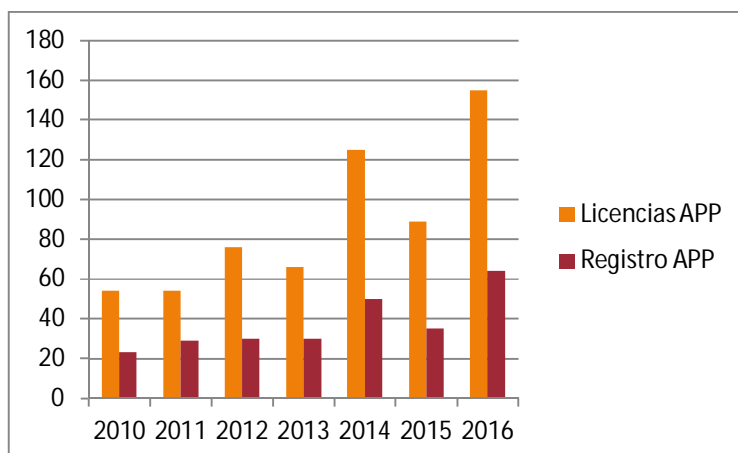
La evolución de las solicitudes tramitadas desde el año 2010 es la siguiente:

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Licencias APP	54	54	76	66	125	89	155
Registro APP	23	29	30	30	50	35	64

Como puede observarse en el año 2016 prácticamente se han duplicado las Licencias tramitadas así como los Registros de APP en relación con el año anterior.



Ayuntamiento de Móstoles



Para la tramitación de la Licencia Administrativa de Animales Potencialmente Peligrosos se facilita el impreso de solicitud adjuntando al mismo:

- el impreso de autoliquidación para el pago de la tasa correspondiente
- el Anexo I, autorización al Ayuntamiento para solicitar a la Comunidad de Madrid el certificado de no haber sido sancionado por infracciones graves o muy graves, según la Ley 50/1999
- El Anexo II, autorización al Ayuntamiento para solicitar al Ministerio de Justicia el certificado sobre antecedentes Penales.

La cumplimentación de los citados anexos facilita enormemente al ciudadano su tramitación ya que evita tener que ir a Madrid para solicitar dichos certificados personalmente en el Ministerio de Justicia.

Asimismo con la solicitud de Registro de APP también se entrega el impreso de autoliquidación para el pago de la tasa correspondiente.



PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

El programa de DESRATIZACIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESINFECCIÓN (DDD) EN LA VÍA PÚBLICA Y EDIFICIOS MUNICIPALES está orientado al control y eliminación de plagas de roedores y cucarachas, fundamentalmente, y otros insectos que con incidencia habitual o puntual intervienen en la transmisión de enfermedades infectocontagiosas o que simplemente generan malestar a la población.

ACCIONES:

Actividad Programada

- ✓ Cuatro Campañas anuales programadas de desratización, desinsectación y desinfección de la red general de saneamiento de la vía pública. Estos tratamientos de choque han sido seguidos de un servicio de mantenimiento permanente.
- ✓ Tres Campañas anuales programadas en los centros escolares municipales de primaria y educación infantil.
- ✓ Una campaña anual en edificios municipales.

Atención de avisos

- ✓ Durante el **año 2016** se han realizado un total de **308 avisos** de los cuales:

PLAGA	DEPENDENCIAS MUNICIPALES	COLEGIOS / E.I.	VÍA PÚBLICA	VIVIENDAS / LOCALES
ROEDORES	12	13	75	----
CUCARACHAS	15	26	65	8
HORMIGAS	27	21	1	----
AVISPAS	6	20	2	----
INSECTOS Y OTROS	16	8	1	4
TOTALES	76	88	144	12

- ✓ Los avisos se han recogido utilizando los siguientes medios:

	DEPENDENCIAS MUNICIPALES	COLEGIOS/ E.I.	PARTICULAR	TOTALES
TELEFONO	37	60	52	149
REGISTRO/ESCRITO	-----	-----	47	47
EMAIL	22	2	15 (9 JD)	39
BUZÓN CIUDAD	-----	-----	5	5
FAX	6	26	24 (JD)	56
PERSONAL	11	-----	1	12
TOTALES	76	88	144	308



- ✓ El plazo medio de resolución por aviso es de 48 horas. La atención de los avisos urgentes se ha llevado a cabo en las 24 horas siguientes a la recepción de los mismos.
- ✓ **Se han contestado por escrito 64** solicitudes de D.D.D. recibidas a través del *Registro General*, incluidas denuncias en **vía pública (47)** y de posible insalubridad en **viviendas particulares, locales, solares y establecimientos (17) de 26 avisos**. Los 9 avisos restantes, se derivaron a otras áreas municipales: 4 a Servicios Sociales, 1 a Urbanismo, 1 a Policía y 3 al Servicio de Salud Pública del Área 8 por pertenecer al ámbito su competencia).
- ✓ En viviendas particulares se han atendido **8 avisos por cucarachas (en 4 viviendas se ha realizado tratamiento de desinsectación;** en otras 4 no se ha permitido el acceso a la vivienda por diversas causas) y **4 por chinches**, determinando que en dos de ellas no había problema de plaga y en las otras **dos se realizó tratamiento de desinsectación**, previa limpieza y preparación de las viviendas afectadas. Los 6 tratamientos de DDD se realizaron por aviso de los Servicios Sociales Municipales.
- ✓ Se ha realizado una **intensa campaña de choque** contra las cucarachas en junio en el **barrio de Sotoverde** (C/ Julio Verne, C/ Hermanos Grimm y Camino Carrasquillas), en las arquetas y rejillas situadas en las rampas de entrada a los garajes de los chalets, previa comunicación en los buzones de cada vecino.
- ✓ Todos los avisos han tenido carácter puntual, sin suponer en ningún momento riesgo para la Salud Pública.
- ✓ La empresa Saniterpen realiza informe de cada aviso que asiste. Los envía por correo electrónico a este Área de Sanidad cuando observa alguna anomalía, desperfecto, suciedad o atranco en el entorno o alcantarillado de la zona del aviso o en las dependencias municipales que visita. También envía los certificados de servicio y diagnósticos de situación cuando se solicitan puntualmente de avisos en concreto para elaborar las cartas de respuesta a los ciudadanos o para presentarlos ante las dependencias municipales y otros organismos si lo solicitan.
- ✓ Esos mismos certificados de servicio y diagnósticos de situación se reenvían por correo electrónico desde este Área de Sanidad a otras Concejalías o Áreas Municipales cuando se considera que pertenecen al ámbito de su competencia, para su conocimiento y actuaciones propias.

OBJETIVOS GENERALES

- Este programa cuenta con una gran demanda e interés por parte de los ciudadanos por su carácter de Salud Pública.
- Las actuaciones en este campo han estado orientadas al control y eliminación de plagas de roedores fundamentalmente, cucarachas y otros insectos que con incidencia habitual o puntual intervienen en la transmisión de enfermedades infectocontagiosas o que simplemente generan malestar a la población.
- La organización del municipio para tal efecto se divide en sectores de actuación para poder realizar un control ordenado y exhaustivo de las diferentes áreas que componen el municipio y de esta manera optimizar los recursos, así como atender de manera específica cada sector atendiendo a sus características y problemáticas.



- Se consideran áreas prioritarias a tratar: edificios municipales, colegios y escuelas infantiles, redes de alcantarillado, vertederos de basuras, escombreras y cualquier otra dependencia, área o instalación municipal donde sea necesario aplicar tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección.
- Los tratamientos necesarios para el desarrollo del programa de D.D.D. son realizados por una empresa especializada en control de plagas, SANITERPEN contratada por el Ayuntamiento.

ACTUACIONES

- Recogida de avisos/denuncias realizados por particulares, dependencias municipales, colegios y escuelas infantiles, ya sean de modo telefónico, presencial, por correo electrónico, por fax, por buzón del ciudadano o mediante escrito en instancia general a través de los Registros de las Juntas de Distritos o del Registro General, para transmitir a la empresa y posterior realización del tratamiento de D.D.D. El plazo medio de resolución por aviso es de 48 horas. La atención de los avisos urgentes se han llevado a cabo en las 24 horas siguientes a la recepción de los mismos.
- El Área de Sanidad gestiona el seguimiento de las actividades tanto en la vía pública como en dependencias municipales y centros de educación de infantil y primaria.
- Coordinación con otras Concejalías y Áreas Municipales para el mantenimiento óptimo del tratamiento a aplicar o aplicado.
- Se han mantenido reuniones periódicas con los técnicos de la empresa contratada para la realización de estos trabajos, para valorar las distintas problemáticas por zonas que afectan al municipio.
- Se han realizado campañas programadas que han consistido en un tratamiento general de la totalidad del municipio, actuando principalmente en la red general de saneamiento, rejillas pluviales, desagües de colectores, vertederos y escombreras, colegios y escuelas infantiles, dependencias municipales, solares sin urbanizar, zonas ajardinadas y parques públicos, márgenes de acequias y registros de luz y agua.

CONCLUSIONES

- Los avisos que se han recibido de particulares, colegios y dependencias municipales han tenido carácter puntual, no llegando a constituir en ningún caso una plaga permanente o periódica.
- Durante este año, los avisos recibidos en relación a la vía pública como en dependencias municipales, han tenido muy poca relevancia. Como parte integrante del programa de control de plagas, Saniterpen evalúa periódicamente los factores de riesgo estructurales y ambientales, que pueden favorecer el desarrollo de vectores con objeto de informar al personal correspondiente para que tomen las medidas adecuadas. Entre las medidas a tener en cuenta hay que destacar:

Recomendaciones al Ayuntamiento:

- Eliminar vertederos incontrolados y escombreras
- Mantenimiento adecuado de estructuras e instalaciones municipales y de la vía pública (reparación de agujeros y grietas en paredes, suelos y techos, humedades, etc.)
- Mejora en el cuidado y limpieza de los Parques Públicos Municipales (basuras, madrigueras, etc.)
- Mejora y limpieza de la Red General de Saneamiento (reparación y limpieza de arquetas, atrancos, enfoscado de alcantarillado y desagües en general).



Ayuntamiento de Móstoles

Recomendaciones a particulares:

- Evitar la mala disposición de basuras, depositando éstas en contenedores suficientemente herméticos y ajustados al horario de recogida. Destacar que los terrenos con malas hierbas, los montones de basura y escombros y todo lo que suponga falta de higiene, es campo abandonado para la proliferación de roedores y artrópodos.
- Mejora en el cuidado y limpieza de los Parques y jardines particulares (basuras, madrigueras, evitar dar de comer a los animales callejeros, etc.)



ATENCIÓN A PERSONAS CON MOVILIDAD REDUCIDA

ATENCIÓN A PERSONAS CON MOVILIDAD REDUCIDA

Este servicio tiene como objetivo mejorar de la situación de la población con minusvalía, en cumplimiento de la Ley 19/2001, de 19 de diciembre, que establece que los municipios deberán adoptar las medidas necesarias para la concesión de tarjeta de estacionamiento para las personas discapacitadas con graves problemas de movilidad,

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS

Real Decreto 1056/2014, de 12 de diciembre, por el que se regulan las condiciones básicas de emisión y uso de la tarjeta de estacionamiento para personas con discapacidad.

Decreto 47/2015, de 7 de mayo, por el que se establece un modelo único de tarjeta de estacionamiento para las personas con discapacidad en el ámbito de la Comunidad de Madrid y se determinan las condiciones para su utilización.

Tramitación de las tarjetas de aparcamiento para personas con movilidad reducida según lo establecido en la Ordenanza Municipal Reguladora, de 28 de enero de 2005.

Artículo 3. Titulares del derecho a obtener la tarjeta de estacionamiento.

1. Podrán obtener la tarjeta de estacionamiento aquellas personas físicas que tengan reconocida oficialmente la condición de persona con discapacidad, conforme a lo establecido en el artículo 4.2 del texto refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, y se encuentren en alguna de las siguientes situaciones:
 - a) Que presenten movilidad reducida, conforme al anexo II del Real Decreto 1971/1999, de 23 de diciembre, de procedimiento para reconocimiento, declaración y calificación del grado de discapacidad, dictaminada por los equipos multiprofesionales de calificación y reconocimiento del grado de discapacidad.
 - b) Que muestren el mejor ojo una agudeza visual igual o inferior al 0,1, con corrección, o un campo visual reducido a 10 grados o menos, dictaminada por los equipos multiprofesiones de calificación y reconocimiento del grado de discapacidad.



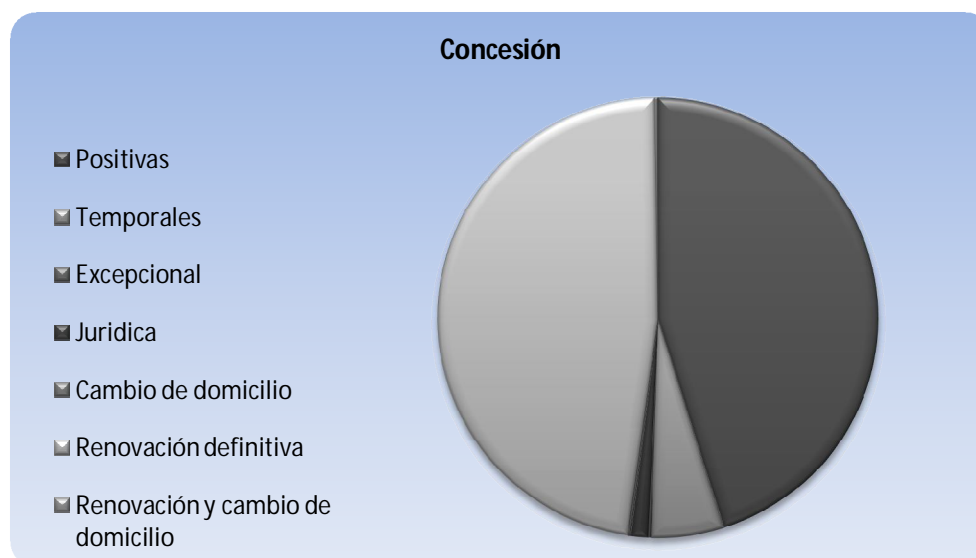
Concesión de la tarjeta de estacionamiento provisional. (Real Decreto 1056/2014, de 12 de diciembre)

1. Atendiendo a razones humanitarias, excepcionalmente se concederá una tarjeta de estacionamiento de carácter provisional de vehículos automóviles a personas que presenten movilidad reducida, aunque esta no hay sido dictaminada oficialmente, por causa de una enfermedad o patología de extrema gravedad que suponga fechacientemente una reducción sustancial de la esperanza de vida que se considera normal para su edad y demás condiciones personales, y que razonablemente no permita tramitar en tiempo la solicitud ordinaria de la tarjeta de estacionamiento.

En el ejercicio 2016 se han tramitado:

- **279 expedientes de solicitudes nuevas.**
- **205 expedientes de renovación definitiva. (Las tarjetas de carácter definitivo, deben renovarse cada 5 años)**

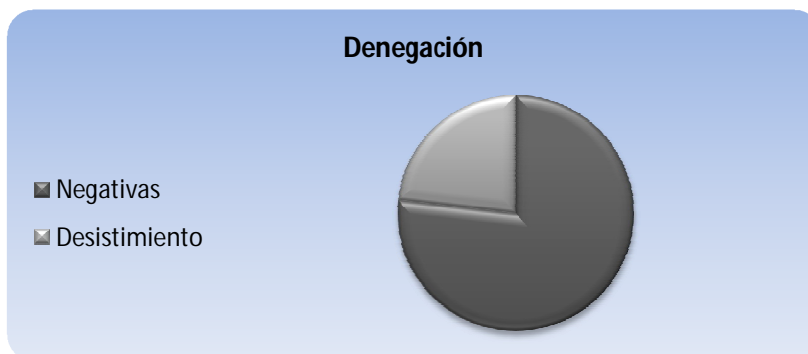
CONCESION DE TARJETAS 2016						
POSITIVAS DEFINITIVAS	POSITIVAS TEMPORALES	EXCEPCIONAL	JURIDICA	CAMBIO DE DOMILIO	RENOVACIONES	
					RENOVACION DEFINITIVA	Y CAMBIO DE DOMICILIO
186	22	1	5	1	198	1



Concesión 2016



DENEGACION DE TARJETAS 2015	
NEGATIVAS	DESISTIMIENTO
53	16



Denegación 2016.

- Se dieron de baja **46** tarjetas por fallecimiento de sus titulares.
- Se han enviado **270** cartas comunicando el vencimiento de validez de la tarjeta y el procedimiento para su renovación.

